

ПРОТОКОЛ № 5

заседания комиссии по контролю организации
и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургской школы № 7»

от 22.12.2021г.

Присутствовало: 4 членов комиссии.

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	• Заместитель директора по УВР
Члены комиссии:	Арапова И.В.	• Учитель. представитель первичной профсоюзной организации
	Чиканцева С.С.	• Учитель
	Дятель М.М.	• Медицинская сестра
	Красько Ю.Н.	• Председатель совета родителей

Повестка дня:

- отчет о работе бракеражной комиссии по организации питания по первой половине учебного года.
- планирование проверки организации и качества питания обучающихся






Слушали:

- предложения по проведению проверки организации и качества питания обучающихся, согласно плану работы комиссии во второй половине учебного года.

Решили:

Провести проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- двухнедельное меню;
- соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции
- соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи;
- соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетной документации пищеблока.

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	
Члены комиссии:	Арапова И.В.	
	Чиканцева С.С.	
	Красько Ю.Н.	
	Дятель М.М.	

- 2) Фрикадельки из курицы-274г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 3) Батон витаминизированный – 94г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 4) Напиток из вишни – 601г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 5) хлеб ржаной-120г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 6) Рис припущенный-555г 3порции соответствие норме выхода готовой продукции;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам .

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день по варианту питания «обед 5-9 классы
Итого стоимость завтрака 1-4 классов – 80,23р – соответствует нормативной.
- % охвата обучающихся питанием – 93%;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)...сертификаты качества в наличии
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции...ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведется;
- примерное 2-недельное меню имеется;
- сборники рецептур, технологические и карты) имеются

Председатель комиссии Хлыстова Е.Н.
по бракеражу:

Члены комиссии: Романова Е.В.
Лебедева И.А.
Снигирева Н.С.

