

Протокол №4

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Дата: 25.12.2023

Присутствовали:

Председатель комиссии: Жирникова С.А. - заместитель директора по ВР,

Члены комиссии:

Гайдар С.В. - председатель ПК, ответственный за организацию и проведение контроля за осуществлением в школе горячего питания обучающихся

Коцкая Э.А.- заведующий хозяйством

Повестка:

1.Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания (соблюдения требований санитарных правил и нормативов

По вопросу «Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания (соблюдения требований санитарных правил и нормативов» выступила председатель комиссии: Жирникова С.А., Она ознакомила присутствующих с результатом рейда комиссии от 20.12.2023г.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы на второе полугодие .
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).

3. Имеются документы на пищеблоке:

- Копии примерного десятидневного меню.
- Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
- Медицинская книжка работника пищеблока.
- Технологические карты.
- Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.

-Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки:

- рацион питания соответствовал утвержденному меню.
 - качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
 - ежедневно ведутся записи в бракеражном журнале.
- питания включаются свежие овощи и фрукты, соблюдается витаминизация блюд, что соответствует САНПиН 2.4.5.2409-08.
- ежедневно снимается проба приготовленных блюд и результат проверки – качество приготовленных блюд - заносится в бракеражный журнал.

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

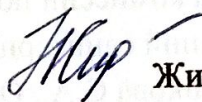
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук и сушилки.

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются, хранятся в соответствии с требованиями.

РЕШЕНИЕ:

1. Решили работу работника пищеблока признать удовлетворительной.
2. Гайдар С.В. - ответственному за питание ОУ, распределить обязанности по оформлению зала школьной столовой и обновлению информации для информационного стенда между классными руководителями.
Гайдар С.В. - ответственному за питание ОУ, менять информацию на информационном стенде с периодичностью 4-5 недель.
3. Классным руководителям продолжить проводить беседы по правилам поведения в столовой, бережному отношению к труду работника пищеблока.
4. Осуществлять систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы, с отметкой в соответствующем журнале.

Председатель комиссии:



Жирникова С.А

Секретарь:



Гайдар С.В.