

Протокол №6

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Дата: 21.02.2024

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

Козькая Э.А.- заведующий хозяйством

Повестка:

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания (соблюдения требований санитарных правил и нормативов и соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утвержденному меню).

По вопросу «Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания (соблюдения требований санитарных правил и нормативов и соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утвержденному меню) выступила председатель комиссии: Жирникова С.А. Она ознакомила присутствующих с результатом рейда комиссии от 28.03.2023г.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы.

2. Проведена проверка веса отпускаемой готовой продукции. Вес блюда соответствует журналу закладки продуктов и меню на каждый день. Ежедневное меню – соответствует 10 дневному меню рациона. 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

- 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.