Протокол №7
заседания комиссии за организацию школьного питания с привлечением родительской общественности

Дата проведения заседания: 20.04.2023 г.
Время проведения заседания: 15-30 час.
Место проведения заседания: 2 этаж, кабинет заместителя директора № 21.

Присутствовали: 8 человек
Колесникова Н.Л. – председатель комиссии, заместитель директора, ответственный за организацию питания в школе;
Гришина С.Л. – заместитель председателя комиссии, учитель-дефектолог,
Оськина Т.В. – член комиссии, медицинский работник школы;
Лобынцева Л.И. – член комиссии, воспитатель;
Афанасьева Т.П. – член комиссии, медсестра;
Горбулева О.Б. – член комиссии, представитель родительской общественности школы;
Карханина И.Ю. – член комиссии, представитель родительской общественности школы;
Певнева С.И. – член комиссии, представитель родительской общественности школы.

Повестка дня

1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.
2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).

По первому вопросу слушали Колесникову Н.Л. – председателя комиссии, заместителя директора, ответственного за организацию питания в школе, она ознакомила присутствующих, что при проверке помещений для хранения продуктов, особое внимание уделялось соблюдению условий и срокам хранения продуктов.

При хранении продуктов питания соблюдались условия хранения, которые обеспечивают пищевую ценность и безопасность для здоровья детей. Ключевое внимание уделялось хранению скоропортящихся продуктов, а также раздельному содержанию продуктов, требующих и не требующих термообработки.

Проверяя условия хранения скоропортящихся продуктов питания, было установлена дата поступления продукта, предполагаемую дата его реализации, а также допустимый срок хранения. В целях предупреждения пищевых отравлений соблюдается изолированное, раздельное хранение скоропортящихся продуктов, таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и

молочные продукты. Соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты хранятся в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. В всех холодильниках есть термометры для контроля за температурным режимом, температура фиксируется в специальном журнале ежедневно.

Дале выступила Горбулева О.Б. – член комиссии, представитель родительской общественности школы, которая предложила проголосовать за признание работы комиссии удовлетворительной и принять результаты проверки.

Итоги голосования:

«ЗА» -8 человек

«ПРОТИВ» -0 человек

Решение по первому вопросу:

- Признать работу комиссии удовлетворительной и принять результаты проверки.

По второму вопросу слушали Оськину Т.В., медицинского работника школы, которая познакомила членов комиссии с тонкостями осуществления контроля за качеством питания, меню и накладными учета продуктов и соответствие ведения бракеражного журнала.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Директор школы отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю проверку весов.

Нормы расхода продуктов на одного учащегося для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется

картотека блюд, обязательная для школы. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих данных:

масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;

масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;

выход порций;

состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";

технология приготовления блюда

органолептическая оценка готового блюда.

Картотека блюд утверждается приказом директора школы и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для медицинской сестры, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Директор школы обязан контролировать правильность оформления ежедневного меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с членами бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Суточные пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч. при температуре от +2 до +6 °С.

Выступила Гришина С.Л. – заместитель председателя комиссии, учитель-дефектолог, и предложила рассмотрение вопросов организации питания ознакомлять на разных уровнях: родительских собраниях, педсоветах, производственных совещаниях, заседаниях Родительского контроля по питанию. Все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.).

Итоги голосования:

«ЗА» -8 человек

«ПРОТИВ» -0 человек

Решение по второму вопросу:

- Доводить рассмотрение вопросов организации питания на разных уровнях: родительских собраниях, педсоветах, производственных совещаниях, заседаниях Родительского контроля по питанию. Все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.).

Итоговое решение:

- Признать работу комиссии удовлетворительной и принять результаты проверки.
- Доводить рассмотрение вопросов организации питания на разных уровнях: родительских собраниях, педсоветах, производственных совещаниях, заседаниях Родительского контроля по питанию. Все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.).

С протоколом комиссии ознакомлена:
Колесникова Н.Л._____
Гришина С.Л._____
Афанасьева Т.П._____
Лобынцева Л.И._____
ОськинаТ.В._____

Шульга Вера Владимировна

Подписан: Шульга Вера Владимировна
DN: C=RU, OU=директор, O="МБОУ "" ООШ № 14 для учащихся с ОВЗ""", CN=Шульга Вера Владимировна, E=shkolanomer14@yandex.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение:
Дата: 2023-06-28 19:31:28
Foxit Reader Версия: 9.0.0