

муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Головеньковская основная школа №23»

Протокол №4
заседания Совета по питанию

от 28.11.2024 г.

Присутствовало: 5 человек

Приглашенные: ответственный по питанию Фомина Л.В.

Повестка дня:

1. Проверка обеспеченности пищеблоков моющими средствами, спецодеждой, посудой и инвентарём, состояния материально-технической базы.
2. Проверках соответствия рациона питания утвержденному ежедневному и 10-ти дневному меню. Наличие технологических карт.
3. Осуществление контроля качества продукции, поступающей на пищеблоки, наличие сопроводительной документации. Анализ ведения документации по организации питания на пищеблоке.
4. Проверка соответствия объема готовой продукции нормам питания. Контроль за выдачей готовой продукции .
5. Контроль за организацией питьевого режима.
- 6.

По первому вопросу слушали Данусевичус Е.С., директора, которая отметила, требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (раздел 13 СП 2.4.3648-20) выполняются: 1.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Приобретено в декабре 2 новых холодильника. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Посуда в необходимом количестве. Планируется оборудовать пищеблок вытяжной вентиляцией. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии. Обеспечивается хранение суточных пробв соответствии с требованиями.

По второму вопросу слушали Медведеву Е.А. Рассказала, что при проверке установлено следующее: требования к составлению меню для организации питания детей выполняются: производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Рацион питания соответствует утвержденному примерному 10-ти дневному меню. Питание сбалансировано. Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо кушают избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы,; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Плохо употребляют некоторые каши.

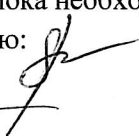
По третьему вопросу слушали Фомину Л.В., ответственного по питанию. Рассказала, что контроль качества продукции осуществляется ежедневно. Сопроводительная документация имеется, продукты доставляют вовремя, не допускается прием недоброкачественной продукции. Выступила Данусевичус Е.с., рассказала, что при анализе документации по организации питания нарушений не выявлено.

По четвертому вопросу слушали Павлинчук Ю.В. Рассказала, что было проведено взвешивание 5 порций. В двух порциях установлены допустимые отклонения от нормы. Измерение температуры блюд на выходе показало, что температурный режим соблюдается.

По пятому вопросу слушали Фомину Л.В., рассказала об организации питьевого режима. Вода всегда в наличии, одноразовой посудой столовая. обеспечена

Решили: Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню. Решили: Принять к сведению прослушанную информацию. Продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общественности. Оборудовать пищеблок вытяжной вентиляцией в январе 2023 г. Продолжить работу по обеспечению пищеблока необходимой посудой.

Председатель Совета по питанию:



Члены Совета по питанию:

