

## ПРОТОКОЛ

заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

14 декабря 2022 г.

№02

Присутствовали:

Председатель: Плюта Л.А., член Совета родителей

Члены комиссии: 1. Биц О.В., член Совета родителей;  
2. Колпаков С.В, председатель Совета отцов;  
3. Юрченко Л.А., заместитель директора;  
4. Шаброва О.С., фельдшер.

### Повестка дня:

1. О результатах рейда общественной комиссии по изучению вопросов организации питания учащихся 14 декабря 2022 года в соответствии с утверждённым планом-графиком.

**По первому вопросу** слушали председателя комиссии Плюта Л.А., которая ознакомила присутствующих с результатами изучения вопросов организации питания общественной комиссией 14 декабря 2022 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Технологический процесс приготовления пищи соответствует технологическим картам. Продукты для приготовления пищи - свежие, качественные. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет фельдшер Шаброва О.С. в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Обед за родительскую плату: салат из свеклы с сыром, борщ с капустой и картофелем, рыба, тушённая с овощами, пюре картофельное, компот из смеси сухофруктов, яблоки свежие, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка.

2. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, был проведен контроль температурного режима холодильного оборудования. Из санитарных правил следует, что нарушений правил хранения скоропортящихся продуктов питания в холодильном оборудовании не обнаружено. Температурный режим в холодильниках поддерживается.

3. Сопроводительная документация на пищевые продукты, сертификаты качества в наличии.

4. Документация по контролю организации питания ведется регулярно, осуществляется контроль выхода порционных блюд, что подтверждается соответствующими записями в журналах. Медицинскими работниками школы осуществляется предусмотренный требованиями должностной инструкции контроль: за качественным и количественным составом рационов питания учащихся, за ассортиментом изготавливаемых блюд, за отбором суточных проб, проводится бракеражный контроль готовых блюд, выдача готовой пищи

допускается только после снятия пробы, соблюдаются сроки реализации готового блюда после снятия пробы контролируется хранение суточных проб каждой порции в течение 48 часов с момента приготовления, каждая проба промаркирована (время, дата).

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормам.

**Решили:**

1. Информацию председателя комиссии Плюта Л.А. принять к сведению.
2. Рекомендовать классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Председатель

Л.А. Плюта

Секретарь

О.В. Биц