

ПРОТОКОЛ

заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации питания
в школьном лагере «Солнышко»

31 октября 2023 г.

№02

Присутствовали:

Председатель комиссии - Плюта Л.А., член Совета родителей.

- Члены комиссии:
1. Биц О.В., член Совета родителей;
 2. Рассказов А.С., председатель Совета отцов;
 3. Басова А.С., член Совета родителей;
 4. Юрченко Л.А., заместитель директора;
 5. Шаброва О.С., фельдшер;
 6. Колосова Е.С., учитель начальных классов.

Повестка дня:

1. О результатах рейда общественной комиссии по изучению вопросов организации питания учащихся 31 октября 2023 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 в школьном лагере «Солнышко» общественной комиссией 31 октября 2023 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции не обнаружено.

3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается. 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: салат из свеклы с сыром, суп картофельный с мясными фрикадельками, кнели мясные с соусом, каша гречневая рассыпчатая, компот из смеси сухофруктов, яблоки свежие, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

4. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются

в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи.

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. Отметить положительную работу по организации питания учащихся.
3. С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
4. Рекомендовать классным руководителям 1-11 классов проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Председатель

Л.А. Плюта

Секретарь

О.В. Биц