

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Центр образования Люторический»
(МКОУ «Центр образования Люторический»)

Протокол

от 23.10.2023 № 3

Председатель – Кленина В.В., заведующий производством, ответственный за организацию питания.

Секретарь – Бабаева С.А.

Присутствовало 5 человек:

11. Хрунова Н. В., директор;
12. Кленина В.В., председатель комиссии по питанию;
13. Евдокимова Н.В., повар;
14. Байдакова Е.В., член комиссии от родителей;
15. Брайон В.С., член комиссии от родителей.

Повестка дня:

1. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.
2. Организация питания школьников.
3. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за октябрь.
- 4 Контроль за условиями и сроками хранения продуктов .

1.СЛУШАЛИ:

Брайон В.С., которая подтвердила, что столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное; состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение провела анализ записей в журнале закладки сырой продукции.

РЕШИЛИ:

- 1.1.Продолжать осуществлять контроль за санитарным о состоянием обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

2.СЛУШАЛИ:

Брайон В.С., члена комиссии от родителей. Она отметила, что питание школьников осуществляется на основании примерного меню, которое утверждено директором МКОУ « Центр образования Люторический» и согласовано с Роспотребнадзором. В меню включены молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина, печень, фрукты, овощи, яйца, крупы, хлебобулочные изделия. Питание сбалансировано.

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс, младшим школьникам предоставляется бесплатный горячий завтрак, Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Решили:

2.1.Принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

3.СЛУШАЛИ:

Кленину В.В., которая пояснила, что за октябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Вера Владимировна отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

РЕШИЛИ:

3.1.Клениной В.В., председателю комиссии по питанию, продолжать контролировать выполнение натуральных норм в ОО.

4.СЛУШАЛИ:

Байдакову Е.В., члена комиссии по питанию, которая рассказала, что сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Технология приготовления блюд соблюдается.

Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).

РЕШИЛИ:

4.1. Продолжать осуществлять контроль за условиями и сроками хранения продуктов.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 5

«против» - 0

«воздержались» - 0

Председатель Совета по питанию

 В.В.Кленина

Секретарь

 А.Бабаева