

Протокол № 3

общественной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся

17.11.2023

Повестка:

1. Выполнение натуральных норм продуктов питания, эстетическое оформление блюд;
 2. Качество приготовленной пищи;
 3. Санитарное состояние пищеблока, обеспеченность сотрудников средствами индивидуальной защиты, антисептическими средствами; наличие журнала о выдаче средств индивидуальной защиты работникам пищеблока;
 4. Ведение бракеражных журналов;
 5. Наличие суточных проб, условия хранения суточных проб, маркировка тары под суточные пробы, сроки реализации суточных проб;
- Соответствие фактического меню суточным пробам и информации бракеражного журнала.
6. Размещение ежедневного фактического меню на сайте школы;
 7. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены;
 8. Уборка помещений пищеблока и обеденных залов;
 9. Наличие комплектов посуды, обработка посуды в период распространения коронавирусной инфекции.

По данным вопросам выступила председатель комиссии Т.В. Шкуро.

Выход порций соответствует фактическому меню (завтрак и обед). Приготовленная пища вкусная, готовится в соответствии с технологическими картами. Перечень блюд и выход порций, указанные в фактическом меню на сайте совпадают с данными меню - требования. Основное десятидневное меню реализуется на практике. В завтрак и обед учащиеся получают пшеничный и ржаной хлеб. Анализируя данные бракеражных журналов готовой продукции, можно сделать вывод: в завтрак даются только горячие напитки: чай с сахаром и лимоном, какао со сгущенным молоком, чай с молоком, кофейный напиток с молоком. Если на завтрак напиток со сгущенным молоком, то в полдник обязательно молоко кипяченое. Очень разнообразные 3 блюда на обед: компот из смеси сухофруктов, компот из яблок с лимоном, компот из кураги, компот из изюма, кисель плодово-ягодный. Все 3 блюда ежедневно витаминизируются, о чем свидетельствует запись в журнале «Витаминизация третьих блюд». Каждые пять дней на обед не повторяются супы, гарниры вторых блюд. Через каждые два дня учащиеся получают изделия из рыбы, мяса, печени, яиц, творога. На полдник в ГПД всегда напиток, выпечка или пряники, печенье, вафли. Комиссия сверила материалы фактического меню с суточными пробами за двое суток и данными бракеражного журнала - **полное соответствие**.

Ежедневно ведутся бракеражные журналы сырой и готовой продукции, которые оформлены в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодежи». Приказом директора утверждена бракеражная комиссия в количестве 3 человек. Бракеражные журналы ведутся регулярно, подписываются членами бракеражной комиссии. В бракеражном журнале сырой продукции фиксируется дата поступления и реализации продуктов, указываются максимальные сроки реализации продуктов. В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы с указанием срока реализации, датой приготовления и употребления в пищу приготовленных блюд. Тара под суточные пробы регулярно стерилизуется, крышки без ржавчины.

Ежедневно выкладывается фактическое меню на сайт в раздел «Фактическое меню» с указанием на категорию получателей питания, наименование образовательной организации, дату, прием пищи, наименование блюда, массу порций и калорийность блюд.

В МБОУ СОШ № 17 созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: в достаточном количестве возле столовой находится жидкое мыло, антисептические средства для обработки рук, бумажные полотенца, электрические полотенца в количестве 2 штук в рабочем состоянии.

После каждого приема пищи проводится уборка обеденных залов: поверхность столов обрабатывается раствором Пюржавель, стулья промываются мыльным раствором. Посуда замачивается в дезрастворе в промаркированной емкости с крышками, промывается, прокаливается в духовом шкафу. На пищеблоке имеется двукратный запас посуды.

Приложение № 1 (фото обеденных залов корпуса № 1 от 17.11.2023 – завтраки, обеды)

В меню: завтрак 1-4 классы – салат из моркови и яблок – 80г, рагу из овощей – 150г, котлета из курицы – 90г, хлеб пшеничный – 30г, чай с лимоном и сахаром – 200г, банан – 100г.

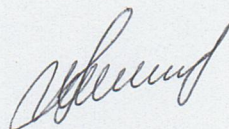
Обед для 2-11 классов: борщ из свежей капусты – 250г, рис припущенный – 105г, печень говяжья в сметанном соусе – 80г, хлеб ржаной – 30г, компот из изюма – 190г.

Приложение: количество детей, которые обедают, увеличилось до 297 человек в день. Проведен мониторинг питания обучающихся по параллелям:

Класс	Количество детей	Охвачены горячим питанием		
		завтраки	обеды	завтраки и обеды
1 А	20	0	0	20
1 Б	21	1	0	20
1 В	24	0	0	24
2 А	19	11	0	8
2 Б	26	26	0	0
2 В	17	3	0	15
3 А	23	5	0	18
3 Б	25	16	0	9
3 В	29	7	0	22
4 А	22	12	0	10

4 Б	28	9	0	19
4 В	21	17	0	4
Итого		107	0	169
5 А	15	9	0	6
5 Б	21	5	0	16
5 В	25	16	0	9
6 А	22	5	5	6
6 Б	28	9	7	1
6 В	19	0	2	15
7 А	23	2	7	6
7 Б	22	13	8	4
7 В	23	4	1	11
7 Г	17	7	6	5
8 А	18	4	4	4
8 Б	27	0	6	12
8 В	20	4	2	11
9 А	26	15	9	0
9 Б	25	14	3	2
9 В	19	2	5	3
10	24	6	5	7
11	20	1	3	10
Итого		116	73	128
По школе		223	73	297

Председатель комиссии



Т.В. Шкуро