

Протокол № 9

общественной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся

20.05.2022

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.
 10. Взвешивание отходов продуктов

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

Выход порций соответствует фактическому меню. Приготовленная пища вкусная, готовится в соответствии с технологическими картами. Технологические карты утверждены директором школы. 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. 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». Имеется двухнедельный запас аскорбиновой кислоты для витаминизации 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 и выпечка или пряники, печенье, вафли. Комиссия сверила материалы фактического меню с суточными пробами за двое суток и данными бракеражного журнала. В сетевом городе размещается ежедневно меню для 1-4 классов, вывешиваются фотографии. На школьном сайте в разделе «Материально-техническое оснащение» размещены сведения о поставщиках продуктов в 2022 году.

На пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к обработке посуды, к обработке столов в обеденных залах, к обработке технологических столов на пищеблоке. На пищеблоке в наличии емкости для приготовления дезинфицирующих растворов с указанием концентрации раствора и датой приготовления. Посудой и бокалами школа обеспечена с запасом. Все сотрудники пищеблока обеспечены средствами индивидуальной защиты. Ведется журнал ежедневной выдачи средств индивидуальной защиты работникам пищеблока, каждому на 1 рабочий день выдается 3 пары масок и 2 пары перчаток. Работники меняют маски через 3 часа, затем замачивают их в дезинфицирующем растворе и уничтожают. Всеми работниками пищеблока пройден медицинский осмотр 12.02.2022 года.

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. Администрацией школы приобретены новые емкости под хранение суточных проб. Медицинской сестрой ведется ежедневно журнал учета работы бактерицидных рециркуляторов на пищеблоке.

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.

Членами комиссии были сделаны выводы: фактическое меню соответствует примерному. Выход порций соответствует в меню – требованию. Отходы составляют примерно 1% от общей массы съеденной пищи. (Фото прилагается).

Председатель комиссии



Т.В. Куликовская