

## Протокол № 2

общественной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся

21.10.2022

### 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.

По данным вопросам выступила председатель комиссии И.В. Королева.

Выход порций соответствует фактическому меню. 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. 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 и выпечка или пряники, печенье, вафли. Комиссия сверила материалы фактического меню с суточными пробами за двое суток и данными бракеражного журнала

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.

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 21.10.2022)

В меню: салат из моркови с яблоком, рагу из овощей, котлета куриная, чай с лимоном и сахаром, хлеб пшеничный.

Председатель комиссии



И.В. Королева