

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОГАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Протокол № 6
заседания Совета по питанию от 24.01.2025г.**

Присутствовали: 5 человек

Отсутствующих: нет

Повестка дня:

1. Результаты рейда членов Совета по питанию за организацией и качеством питания обучающихся 16 января 2025 года.
2. Рассмотрение Программы производственного контроля.
3. Выполнение натуральных норм питания.

Слушали:

По первому вопросу вступила ответственная за организацию питания Макаренко Н.А., которая ознакомила присутствующих с результатами рейда членов Совета по питанию 16 января 2025 года.

Советом отмечено, что на момент проверки:

1. Составлен график дежурства классных руководителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно. Ежедневно члены бракеражной комиссии проверяют качество готовой продукции, результаты проверки заносятся в журнал бракеража под подпись всех членов комиссии.
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - копии примерного 10-ти дневного меню;
 - бракеражный журнал готовой и сырой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты приготовления блюд;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке продуктов и приготовлении пищи, соблюдении правил ОТ на рабочем месте;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню:

Завтрак

Название	Вых.гр.
Омлет натуральный	116
Икра овощная	60
Кофейный напиток с молоком	180
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржаной	20
Фрукты свежие (яблоки)	130

Обед

Название	Вых.гр
Овощи натуральные соленные или квашенные (по сезону)	60
Суп «Кубанский»	200
Тефтели мясные (говядина) в соусе	110
Пюре картофельное	150
Компот из сухофруктов	180
Хлеб пшеничный	60
Хлеб ржаной	45

Советом отмечено, что на момент проверки:

После приема пищи членами Совета по питанию установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны, соответственные записи записаны в журнал бракеража готовой продукции.

5. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует нормам, соблюдаются требования по дезинфекции и обработки столовой и кухонной посуды

6. Имеются в достаточном количестве умывальники для мытья рук, которые оснащены холодной и горячей водой.

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Решение:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью обучающимися школы, с отметкой в соответствующем журнале; дежурным классным руководителям во время приема пищи обучающимися выполнять все требования согласно инструкции.

Слушали:

По второму вопросу слушали медицинскую сестру Сейтаблаеву А.Э., которая ознакомила, что с целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в школе:

- изучить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в школе;

- обеспечить выполнение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Решение:

1. Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

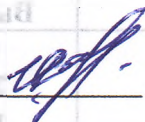
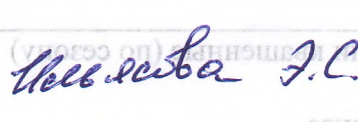
Слушали:

По третьему вопросу слушали повара Захарову Л.М., которая проинформировала присутствующих о том, что питание школьников сбалансированное, процент выполнения за 95%. 100% выполнять практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1-го обучающегося и норму потребления не может быть ровно 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар выполняет примерное меню, рекомендованное технологом.

Решение:

1. Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

Секретарь

Директор МБОУ «Богатовская
средняя школа»

М.П.Рубан

АКТ №5

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «30» января 2025г.

Комиссия в составе:

Рубан М.П. — председатель комиссии;

Макаренкова Н.А. — заместитель директора по ВР

Членов бракеражной комиссии

Дервишева Д.Р.. — учитель начальных классов;

Ильясова Э.С.. — родитель (законный представитель);

Кузьменко А.А. — завхоз;

Составили настоящий акт о том, что от «30» января 2025 г. в 10.10 и 12.10 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы и в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

5. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

Начальная школа (7-11 лет)	
Завтрак	
Икра овощная	60 г
Омлет натуральный с м-сл	116 г
Кофейный напиток с молоком	180 г

Хлеб пшеничный	30 г
Хлеб ржаной	20 г
Плюды свежие (яблоки)	130 г
Обед	
Винегрет овощной	60 г
Рассольник ленинградский	200 г
Тефтели мясные (говядина) в томатном соусе	110 г
Макаронные изделия отварные с м-сл	150 г
Чай черный байховый с сахаром и лимоном	186 г
Хлеб пшеничный	45 г
Хлеб ржаной	25 г

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности учащихся.

4. Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

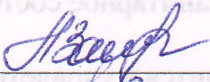
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

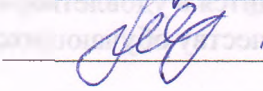
Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам.

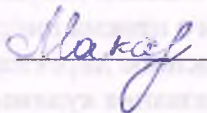
Условия хранения не нарушены: Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С,

Маркировка продуктов имеется.

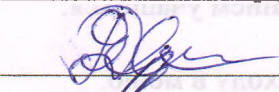
Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

С актом ознакомлены:  Захарова Л.М. (повар)

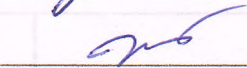
 Масич О.В. (повар)

Комиссия  Макаренкова Н.А. – заместитель директора по ВР

в составе членов бракеражной комиссии:

 Дервишева Д.Р. — учитель начальных классов;

 Ильясова Э.С. — родитель (законный представитель);

 Кузьменко А.А. — завхоз школы