

Протокол № 1
общественной комиссии по проверке организации и качества питания
обучающихся

17.09.2024

Повестка:

1. Выполнение натуральных норм продуктов питания, эстетическое оформление блюд;
 2. Проверка качества приготовления приготовленной пищи;
 3. Санитарное состояние пищеблока, условия хранения инвентаря, 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 гимназии;
 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 С.В Иванова.

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

Ежедневно ведутся бракеражные журналы сырой и готовой продукции, которые оформлены в соответствии с требованиями СП 24,3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Приказом директора от 22.08.2024 № 19-д утвержден состав бракеражной комиссии 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 категорий получателей питания, наименование образовательной организации, дату, прием пищи, наименование блюда, массу порций и калорийность блюд. В МБОУ гимназии созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: имеются в достаточном количестве умывальники, жидкое мыло, антисептические средства для

обработки рук, бумажные полотенца, электрические полотенца в количестве 3 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.

Председатель комиссии

С.В. Иванова