

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №34»
Старооскольского городского округа

ПРОТОКОЛ
заседания общественной комиссии по изучению
вопросов организации питания

от 14 ноября 2022 г.

№ 3

Председатель – Селезнева Ю.В., заместитель директора.
Присутствовали: Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности;
Дурнева И.Н., представитель педагогического коллектива школы; Враженко Е.П.,
представитель родительской общественности; Еремина Ю.В., представитель родительской
общественности; Сальников Д.Н., представитель совета отцов; Муратова А.А., медицинский
работник школы; Николаева И.В., социальный педагог.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню.
2. Качество приготовленной пищи, ее дозировка, своевременная раздача на обеденные столы.
3. Подведение итогов проверки организации горячего питания.

1. По первому вопросу повестки дня «Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню» слушали председателя общественной комиссии Селезневу Ю.В., заместителя директора, которая в своем выступлении подвела итоги рейда комиссии 14 ноября 2022 года. Комиссией отмечено, что на момент проверки:

1. Питание осуществляется по 10-дневному меню, утвержденному руководителем Управления Роспотребнадзора по Белгородской области, подписанного директором ООО «Фабрика социального питания»;
2. Ежедневное меню школьника, подписанное директором МБОУ «СОШ №34» вывешивается в столовой и размещается на сайте школы до начала 1 урока;
3. Меню составлено с учетом возрастных особенностей учащихся. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.
4. В меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
5. Широкий ассортимент первых, вторых и третьих блюд.

РЕШЕНИЕ:

1. Принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.
Голосовали: «за»- единогласно.

2. По второму вопросу повестки дня «Качество приготовленной пищи, ее дозировка, своевременная раздача на обеденные столы» слушали А.А. Муратову, медицинского работника школы и социального педагога Николаеву И.В.
Муратова А.А. отметила следующее:

1. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3. Предлагаемые блюда имеют хорошие вкусовые качества; приятный цвет и запах и соответствуют органолептическим показателям.

4. Масса порций блюд первой возрастной категории в граммах соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Николаева И.В., социальный работник, в своем выступлении отметила:

1. Раздача порций на обеденные столы осуществляется своевременно - к приходу учащихся пища остается горячей.

2. Классные руководители регулярно сопровождают учащихся в столовую и следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

РЕШЕНИЕ:

1. Медицинским работникам осуществлять ежедневный контроль качества приготовленной пищи и ее дозировки.

2. Социальному педагогу осуществлять контроль своевременной раздачи порций на обеденные столы.

Голосовали: «за»- единогласно.

3. По третьему вопросу повестки дня «Подведение итогов проверки организации горячего питания» выступила Николаева И.В., социальный педагог. Она ознакомила членов комиссии с содержанием справки, составленной по результатам проверки, и предложила обсудить ее.

РЕШЕНИЕ:

1. На момент проверки серьезных замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено. Работникам пищеблока своевременно освобождать стол грязной посуды, чтобы избежать большого скопления людей.

Члены комиссии:

Селезнева Ю.В. _____

Помельникова Е.Г. _____

Враженко Е.П. _____

Дурнева И.Н. _____

Еремина Ю.В. _____

Сальников Д.Н. _____

Муратова А.А. _____

Николаева И.В. _____