

## ПРОТОКОЛ № 2

заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания

от 09 сентября 2021 года  
Присутствовало: 7 человек

### ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Изучение организации питания в школьной столовой. Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания в школьной столовой.
2. Изучение качества питания обучающихся (температура блюд, весовое соответствие блюд, вкусовые качества готового блюда). Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.
3. Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).

### СЛУШАЛИ:

по первому вопросу выступила Бутенко Е.И., председатель комиссии, которая рассказала о результатах посещения школьной столовой 9 сентября. Питание школьников осуществлялось организованно, согласно установленному графику. График питания обучающихся составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществлял дежурный администратор.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла электрополотенцами. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительной сервировки столов, дежурными из числа обучающихся старше 14 лет, под руководством дежурного администратора. Дежурные обеспечены средствами защиты (маски, фартуки, перчатки, головные уборы). Классы приходят в столовую с классным руководителем. В день проверки без классного руководителя были 8 б и 7 в класс. Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

В ходе посещения члены комиссии увидели, что столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Однако на некоторых тарелках были видны сколы (2 %).

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Меню на день проверки соответствовало. Выход блюд соответствовал положенным граммам по меню.

В день посещения в меню были следующие блюда:

- салат из свеклы
- щи из свежей капусты с картофелем и сметаной

- плов из свинины
- компот из яблок
- хлеб пшеничный
- хлеб ржано-пшеничный.

В результате наблюдения комиссией были сделаны выводы, что дети с большим удовольствием ели плов, некоторые просили добавку. При этом многие отказывались от первого блюда. Процент несъеденной пищи при визуальном наблюдении составил: первое блюдо от 0 до 60%, второе блюдо от 0 до 10%. Не очень хорошо дети ели салат из свеклы.

В столовой достаточно чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- 3б класс пришел не вовремя, соответственно блюда ко времени посещения уже охладились;
- старшеклассники вне расписания приходят и пытаются взять хлеб со столов;
- учащиеся 7 в класса вели себя вызывающе (смеялись, раскидывали еду, не убрали за собой грязную посуду).

### **РЕШИЛИ:**

признать, что питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Результаты голосования - «За» - 7 человек  
«Против»- нет

### **Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос продукции за пределы столовой.
3. Дежурному администратору следить:
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей,
  - санитарным состоянием столовой.

### **СЛУШАЛИ:**

по первому вопросу слушали Крючкову Н.В., заместителя директора, которая рассказала, что в декабре среди родителей 5-11 классов было проведено анкетирование «Питание глазами родителей». Всего в анкетировании приняли участие 283 родителя.

*Цель анкетирования:* выяснить устраивает ли родителей организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

*Результаты анкетирования:*

	Да (количество человек)	Нет (количество человек)
1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?	273	7
2. Считаете ли вы рациональным организацию горячего питания в школе?	281	2
3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?	281	2
4. Считаете ли Вы, что горячее питание в школе важно для	283	0

здоровья ваших детей?		
5. Говорите ли Вы с ребенком дома о пользе о той или иной пищи, о витаминах, содержащихся в разных блюдах?	205	78

По итогам анкетирования можно сделать вывод, что родители удовлетворены организацией питания в школьной столовой.

Отвечая на 6 вопрос анкеты «Ваши предложения по организации питания в школе», родители высказали следующие пожелания:

«организовать буфет в школьной столовой»,  
«побольше включать в меню овощных салатов»,  
«освободить детей от дежурства в столовой, особенно учащихся 9,10,11 классов»,  
«первые и вторые блюда должны быть на выбор»,  
«готовить вкусно и полезно»,  
«обеда должны быть горячими!»,  
«хотелось бы внести предложение по бесплатному питанию в школе»,  
«разнообразить блюда, возможность выбора блюд, введение в рацион витаминов»,  
«больше фруктов и витаминов»,  
«бесплатное питание»,  
«хотелось бы спагетти».

Некоторые родители написали с следующие слова:

«спасибо»,  
«меня все устраивает»,  
«нет предложений»,  
«все устраивает»,  
«Все устраивает. Организовано рационально. Питание стало лучше»  
«меня все удовлетворяет»  
«все организовано хорошо»

#### **РЕШИЛИ:**

Признать работу школьной столовой по организации горячего питания удовлетворительной. Принять к сведению пожелания, предложения и замечания родителей по организации горячего питания в школе.

Результаты голосования - «За» - 7 человек  
«Против»- нет

#### **СЛУШАЛИ:**

по второму вопросу слушали Попову Е.В., зав. производством, которая рассказала, что процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами.

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °С, холодные супы, напитки — не выше 14 °С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

#### **ВЫСТУПИЛИ:**

Кривошалева В.С., Гришакова У.А., члены комиссии, которые подтвердили, что температура, вес и вкусовые качества готовых блюд соответствуют требованиям.

**РЕШИЛИ:**

признать качество готовых блюд удовлетворительным.

Результаты голосования - «За» - 7 человек  
«Против»- нет

**СЛУШАЛИ:**

по третьему вопросу слушали Бреусову Н.Н., медицинскую сестру, которая рассказала, о соблюдении санитарно – эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд). Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательной организации, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляют повара в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08.

Все оборудование: плиты, овощерезка, мясорубки, духовые шкафы ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

**РЕШИЛИ:**

1. Продолжить работу по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

Председатель



Бутенко Е.И.

Секретарь


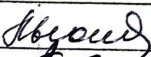


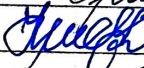



Крючкова Н. В.

# Явочный лист

заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания

от «02» сентября 20 21 г.

№ п/п	Ф.И.О.	Подпись
1	Крючкова Наталья Викторовна	
2	Мелихова Наталья Николаевна	
3	Бутенко Елена Ивановна	
4	Гришакова Ульяна Александровна	
5	Кривошапова Вита Сергеевна	
6	Горожанкина Светлана Валерьевна	
7	Полякова Ася Федоровна	