

ПРОТОКОЛ №3

заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания

от 21 декабря 2020 года
Присутствовало: 8 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания (анкетирование)
2. Отчет зав. производством, медицинского работника школы по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся.

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 здоровья ваших детей?	283	0
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»,

«обеды 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 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» - 9 человек

«Против»- нет

СЛУШАЛИ:

по второму вопросу выступила Попова Е.В., зав. производством школьной столовой. Елена Владимировна рассказала о персонале столовой, о поставщиках продуктов. О том, 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 шкапами для ее хранения около раздаточной линии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Затем выступила Бреусова Н.Н., медицинская сестра, которая объяснила, что она как медицинский работник обязана следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводят её бракераж и делают запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

Вся необходимая документация в столовой имеется. Журналы заполняются в срок в соответствии с требованиями. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. Суточная проба имеется. Медицинский контроль за организацией питания осуществляется медицинским работником школы. Санитарные нормы при мытье посуды соблюдаются. Имеются все необходимые инструкции. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Меню вывешивается ежедневно на стенде в столовой. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Постоянно в меню включены овощные салаты, свежие фрукты и соки. Технологические карты на приготовление блюд имеются.

РЕШИЛИ:

Продолжить работу по обеспечению качественного и безопасного питания детей, соблюдению санитарных норм и правил в школьной столовой, принципиально реагировать на выявленные недостатки, устанавливать причины и условия, им способствующие, в целях их устранения.


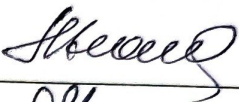


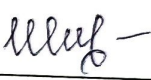


Результаты голосования - «За» - 9 человек
«Против» - нет

Председатель  Прохоренко Е. М.

Секретарь  Крючкова Н. В.

Явочный лист
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания

от «21» сентября 2020 года

№ п/п	Ф.И.О.	Роспись
1.	Крючкова Н. В.	
2.	Мелихова Н.Н.	
3.	Прохненко Е. М.	
4.	Логвинова Л.В.	
5.	Ширинских Т. А.	
6.	Высоцкий И. Е.	
7.	Посохова Л. П.	
8.	Полякова А. Ф.	