

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ
«Школа №17»

ПРОТОКОЛ № 4
ЗАСЕДАНИЕ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ

От 15 декабря 2019 г.

Присутствовали: Директор школы – Круглова Е.В.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Олимпиаева Е.А. – председатель комиссии;

Сидорина А.Ф. – секретарь комиссии;

Мкртчян А.Д. – член комиссии;

Повестка дня: Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 15 декабря 2019 года.

По первому вопросу: выступила председатель комиссии Олимпиаева Е.А., которая объявила результаты рейда комиссии 15 декабря 2019 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

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. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет мед. работник в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 7-10 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, разнообразные напитки и соки. На всей продукции имеются ценники.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов регулярно проводить беседы с обучающимися по разъяснению вопросов правильного рационального питания, о вредности перекусов между приемами пищи. 2. Медицинскому работнику школы провести беседу с обучающимися о правильном и рациональном питании. 3. Классным руководителям 1-11 классов с родителями проводить беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Члены комиссии:

Олимпиева Е.А. _____

Мкртчян А.Д. _____

Сидорина А.Ф. _____