

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

ПРОТОКОЛ

**заседания общественной комиссии по изучению
вопросов организации питания**

от 15 марта 2023 г

№ 5

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. Проверка качества готовой продукции. Соответствие готовых блюд органолептическим показателям.
2. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.
3. Подведение итогов проверки организации горячего питания.

1. По первому вопросу повестки дня «Проверка качества готовой продукции. Соответствие готовых блюд органолептическим показателям» слушали Муратову А.А., медицинского работника школы, которая в своем выступлении подвела итоги рейда комиссии 15 марта 2023 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Меню разнообразное, составлено с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона; обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам;
2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
3. Готовые блюда отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам; имеют хорошие вкусовые качества; приятный цвет и запах и соответствуют органолептическим показателям. Блюда по всем показателям соответствуют рецептуре, диете и требованиям кулинарии;
4. Названия блюд в меню соответствуют названиям в сборнике рецептов;
5. При приготовлении кулинарной продукции используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.
6. Имеющиеся технологические карты оформлены верно.

РЕШЕНИЕ:

1. Рекомендовать заведующей производством усилить контроль соблюдения технологии приготовления первых, вторых блюд и салатов в соответствии с технологическими картами, использования приемов кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.
2. Медицинским работникам:
 - 2.1. Усилить контроль качества готовых блюд;
 - 2.2. Провести беседы с учащимися о необходимости употребления в пищу фруктов и овощей в весенний период.

Голосовали: «за»- единогласно.

2. По второму вопросу повестки дня «Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню» слушали Селезневу Ю.В., заместителя директора, которая сказала, что Комиссией отмечено следующее:

1. Вес порций блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
2. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Соблюдаются натуральные нормы и объемы отпускаемых блюд.
3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не обнаружено.

РЕШЕНИЕ:

1. Принять к сведению полученную информацию.
2. Осуществлять ежедневный контроль соблюдения натуральных норм и объема отпускаемых блюд.

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.

РЕШЕНИЕ:

1. На момент проверки серьезных замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено. Работникам пищеблока рекомендовано увеличить количество обработок обеденного зала и пищеблока от насекомых с профилактической целью.

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. _____