

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

ПРОТОКОЛ

заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

от 19 мая 2023 г

№ 6

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 помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.

2. Состояние мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды.

3. Подведение итогов работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания за 2022-2023 учебный год.

1. По первому вопросу повестки дня «Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов» слушали Ю.В. Селезнева, заместителя директора, которая сказала, что Комиссией отмечено следующее:

1. Транспортировка и хранение пищевых продуктов осуществляются в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта;

3. Для контроля качества поступающей продукции ежедневно проводится бракераж и своевременно делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4. Члены бракеражной комиссии следят за качеством поступающих продуктов;

5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки реализуются в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения;

6. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с параметрами температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

РЕШЕНИЕ:

1. Рекомендовано заведующей производством усилить контроль соблюдения условий и сроков хранения пищевых продуктов, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания;

2. Медицинским работникам контролировать качество поступающих продуктов;

3. Заведующей хозяйством своевременно производить ремонт холодильного и технологического оборудования школьной столовой.

Голосовали: «за»- единогласно.

2. По второму вопросу повестки дня «Состояние мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды» слушали Николаеву И.В., социального педагога, которая подвела итоги рейда Комиссии 19 мая 2023 года и сказала, что Комиссией отмечено следующее:

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;
2. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды;
3. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
4. Производственные и другие помещения школьной столовой содержатся в порядке и чистоте;
5. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению;
6. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

РЕШЕНИЕ:

1. Принять к сведению полученную информацию.
2. Заведующей производством усилить контроль содержания оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания;

Голосовали: «за»- единогласно.

3. По третьему вопросу повестки дня «Подведение итогов работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в 2022-2023 учебном году» слушали председателя Комиссии Селезневу Ю.В. В своем выступлении Юлия Валерьевна отметила, что в 2022-2023 учебном году объектами контроля Комиссии являлись следующие вопросы:

- соблюдение графика питания учащихся, работы столовой, графика дежурства учителей;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала;
- соответствие рациона питания согласно утвержденному меню;
- организация питания учащихся льготной категории;
- проверка качества готовой продукции, соответствие готовых блюд органолептическим показателям;
- соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;
- проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов;
- состояние мебели в обеденном зале, наличие посуды;
- качество приготовленной пищи, ее дозировка, своевременная раздача на обеденные столы.

По результатам рейдов Комиссии составлены справки. При каждом посещении столовой изучалось качество готовой пищи, результаты фиксировались в приложении к справке. В соответствии с планом работы в течение года было проведено шесть заседаний, на которых рассматривались плановые вопросы и обсуждались результаты рейда Комиссии.

РЕШЕНИЕ:

1. Признать работу общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в 2022-2023 учебном году удовлетворительной.

Голосовали: «за»- единогласно.

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. _____