

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования №39 имени Героя Советского Союза Алексея Арсентьевича Рогожина»

Протокол №1  
заседания Совета по питанию

от 22.10.2024

Присутствовали- 3 человека

**Повестка дня:**

1. Проверка качества готовой продукции;
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.

**Провели проверку столовой по следующим вопросам:**

1. Качество готовой продукции: на завтрак было подано: запеканка творожная со сгущенным молоком, чай с сахаром, батон нарезной, фрукты свежие (груша).  
Запеканка творожная со сгущенным молоком – примерно половина порций имеет подгорелую корочку, по краям трещины; консистенция: творог мягкий, запеканка сладкая. Молоко сгущенное – консистенция однородная, вкус сладкий, молочный. Чай с сахаром – цвет светло-коричневый, в меру сладкий. Батон нарезной - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата выпуска – 22.10.2024. Груша - без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, без темных пятен. Вес 10 фруктов не соответствует норме заявленного выхода, составляет 716 гр., вместо положенных 1000 гр. Выход одного фрукта – 100 гр.








2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному циклическому меню - соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздается сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам. Однако, некоторые классы приходят с опозданием на 10-15 мин.
8. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Матвеевой Е.Н. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
9. Столовая посуда и приборы высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.
10. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение.

**В результате проверки установлено:**

1. Санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям. Большая часть запеканок подгорелые, несоответствие веса фрукта норме заявленного выхода. Большой % несъедобности пищи, более 70%. Дети отказываются пробовать свои порции, не любят/не хотят/завтракают дома.
2. Решено провести встречу 11.11.2024 с представителем организатора питания, администрацией МБОУ ЦО №39.
3. Рекомендовано: усилить контроль за соблюдением технологического процесса приготовления блюд и за качеством поставляемых фруктов. В случае несоответствия веса фрукта заявленному выходу, детям выдавать по 2 шт.

**Подписи членов комиссии:**



\_\_\_\_\_  
Лобач Б.В.

\_\_\_\_\_  
Купоросова А.А.

\_\_\_\_\_  
Чориева В.К.

\_\_\_\_\_  
Игнатова М.А.

