

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

Протокол № 5  
заседания Совета по питанию

от 13.12.2024

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 обед было подано: огурец соленый, щи из свежей капусты с картофелем на к/б, рыба, тушеная в томате с овощами, картофель отварной, сок фруктовый, хлеб ржаной, батон пшеничный.

Суп в меру густой, вкусовые качества хорошие, с кусочками мяса в бульоне, однако бульон не насыщенный, мясной вкус слабовыраженный, картофель порезан на кусочки, вкусовые качества удовлетворительные, рыба, тушеная в томате с овощами вкусная, но филе некачественно обработано, присутствуют кости. Также сверху рыбных рулетов крупно порезанный тушеный лук с морковью. Огурец соленый – структура однородная, темно-зеленого цвета. Хлеб свежий. Дата изготовления – 13.12.2024. Сок яблочный, цвет янтарный, в меру сладкий. Вес блюд соответствует норме заявленного выхода.

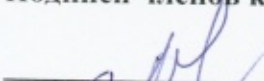
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному циклическому меню - соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на обед.
7. Пища раздаётся 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.
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.

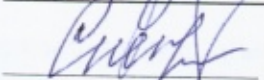
10. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение.

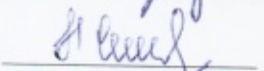
**В результате проверки установлено:**

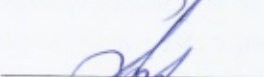
1. Санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствует нормам и требованиям. % несъедобности пищи первого блюда, не более 20%., второго блюда – 95 %. Дети не любят рыбу, отказываются даже пробовать.
2. Рекомендовано: усилить контроль за соблюдением технологического процесса при приготовлении рыбы. Сменить поставщика рыбы, организовать поставку сырья надлежащего качества.

**Подписи членов комиссии:**

 \_\_\_\_\_ Лобач Б.В.

 \_\_\_\_\_ Снеткова Я.О.

 \_\_\_\_\_ Смирнова Н.В.

 \_\_\_\_\_ Игнатова М.А.