

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

Протокол №3
заседания Совета по питанию

от 11.11.2024

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: икра кабачковая, рассольник «Ленинградский» на мясном бульоне, гуляш из отварной говядины, каша гречневая, компот из кураги, хлеб ржаной, батон пшеничный.

Суп в меру густой, вкусовые качества хорошие, с кусочками мяса в бульоне, гречка рассыпчатая, гуляш – мясо удовлетворительного качества, кусочки практически одного размера, подлива гуляша в меру соленая. Икра кабачковая – структура однородная, желто-коричневого цвета. Хлеб свежий. Дата изготовления – 11.11.2024. Компот из кураги – цвет бледный, не насыщенный, не 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 цикличному меню - соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на обед.
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.
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. Минимальный % несъедобности пищи, не более 10%.
2. Рекомендовано: усилить контроль за соблюдением технологического процесса приготовления блюд и за качеством приготавливаемого напитка.

Подписи членов комиссии:



Лобач Б.В.

Снеткова Я.О.

Кирсанова В.Г.

Игнатова М.А.