

Протокол № 3
Заседания комиссии по мониторингу качества питания
по КГУ «Чаглинская средняя школа»

от 10.10.2024 года

Присутствовало: 5 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соблюдение сроков хранения продуктов.
2. Своевременное использование продуктов.
3. Соблюдение натуральных норм питания.
4. Санитарное состояние пищеблока.
5. Проверка качества готовой пищи.

Слушали:

Член комиссии Нейферт Е.В. (соцпедагог), которая сообщила, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре: в низкотемпературном (до -30 гр С) и среднетемпературном (от +2 до +6 гр С)

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

2. Член комиссии (представитель родительской общественности) Цан Ф.В. поделился тем, что при проверке столовой попробовал приготовленные блюда и остался доволен их вкусовыми качествами.

Член комиссии Беккер В.А. (медработник), которая проинформировала, что качество питания в КГУ «Чаглинская средняя школа» удовлетворительное. Ежедневно снимала бракераж готовых блюд, давала органолептическую оценку и степень готовности готовых блюд и кулинарных изделий: вкус, запах, консистенция всегда соответствовали норме. Результаты проверки блюд, их качество ежедневно отражается в бракеражном журнале.

3. Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному перспективному меню. Приготовление пищи производится в соответствии с технологическими картами. Масса порции блюд, предоставляемая учащимся, соответствует их возрастным особенностям (6-10 лет, 11-14 лет, 15-18 лет). Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся по 5 порций каждого блюда и комиссией было произведено контрольное взвешивание. Взвешивание порций показало, выход готовой продукции всех блюд, соответствует меню-раскладке.

Правильно осуществляется закладка основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.), выделенных на приготовление блюда. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи медицинского работника в бракеражном

журнале, разрешающего выдачу блюд. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Розлив напитков осуществляется непосредственно в стаканы.

Член комиссии Федоренко С.В. (ЗДВР) обратила внимание на некоторые замечания по санитарному состоянию столовой: заменить посуду со сколами, не ведется уборка подоконников. В целом санитарное состояние столовой соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Решили:

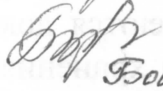
1. Продолжить проводить контроль соблюдения хранения продуктов и своевременного использования продуктов, требований санитарных правил в части соблюдения натуральных норм питания.
2. Выполнить рекомендации по замене посуды со сколом, помыть подоконники.

Председатель комиссии



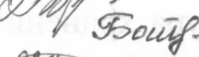
Федоренко С.В.

Секретарь



В.А. Беккер

Члены комиссии:



Е.А. Бош



Е.В. Нейферт



Цан Ф.В.