

МОУ «Заречная начальная школа – детский сад»
Протокол №6
Заседания комиссии по питанию

От « 12 февраля 2021 года»

Присутствовали:

1. Воспитатель: Сабурова Анастасия Витальевна
 2. Воспитатель: Знатнова Анастасия Андреевна
 3. Родитель: Кокушина Наталья Владимировна
- Председатель: Андреева Алена Владимировна
Секретарь: Сабурова Анастасия Витальевна
Отсутствовали: нет

Повестка заседания:

Контроль за рационом обучающихся, соблюдение санитарных правил технологического процесса.

Ход заседания:

Рацион питания обучающихся соответствует примерному меню, которое составляется с учетом требований санитарных правил и подлежит периодическому пересмотру. В меню содержится информация о пищевой энергетической ценности блюда (количество белков, жиров и углеводов), вес на выходе. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания обучающихся в школе – сад оформляются накопительные ведомости, в которых подводятся итоги раз в десять дней и за месяц, анализируется выполнение натуральных норм потребления продуктов питания. Организовано горячее питание обучающихся.

Технологические карты составлены с учетом всех технологических и санитарно – гигиенических требований. В картах указаны названия блюд, выход блюда в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, подробные сведения о технологии приготовления блюда. Так же в карте указан сборник рецептов (год издания, издательство), из которого взята информация. Номер карты и кем утверждено.

Первичная обработка сырой продукции и приготовление полуфабрикатов осуществляется в соответствующих тазах.

Крупнокусковые полуфабрикаты и блочное мясо размораживается при комнатной температуре. Вторичной заморозки не производится. Рыба размораживается в ваннах и направляется на тепловую обработку.

Первичная обработка овощей включает: сортировку, мытье, очистку, нарезку. Зелень тщательно перебирается. Овощи хранятся в специальных лотках и тазах. Фрукты промывают перед употреблением.

Сыпучие продукты промывают и освобождают от примесей.

Пересечение сырья, полуфабрикатов различной степени готовности, готовой продукции, пищевых отходов, чистой и грязной кухонной посуды и инвентаря, чистой и использованной оборотной тары на пищеблоке не допускается.

Постановили:

Рацион питания обучающихся, санитарные правила технологического процесса считать удовлетворительными.

Председатель:

Секретарь:

Андреева
Сабурова

Андреева А.В.

Сабурова А.В.

МОУ «Заречная начальная школа – детский сад»
Акт №6

От «12 февраля 2021 года»

Комиссия в составе:

1. Воспитатель: Сабурова Анастасия Витальевна
 2. Воспитатель: Знатнова Анастасия Андреевна
 3. Родитель: Кокушина Наталья Владимировна
- Председатель: Андреева Алена Владимировна

Цель проверки:

- соответствие ежедневного меню, согласно утвержденному меню;
- наличие нормативно – технической и технологической документации;
- первичная и кулинарная обработка продукции;
- достаточность тепловой обработки;
- тепловое технологическое оборудование.

Результат проверки:

- ежедневное меню соответствует утвержденному;
- вся нормативно – техническая и технологическая документация в наличии; Документация ведется ежедневно и правильно. Замечаний нет.
- первичная и кулинарная обработка продукции выполняется верно;
- Проводится достаточная тепловая обработка.
- тепловое технологическое оборудование в порядке.

Подписи:

Андреева
Рок
Сабурова
Знатнова