

МОУ «Заречная начальная школа – детский сад»

Протокол № 1

Заседания Комиссии по питанию

От «7 ноября 2022 года»

Присутствовали:

1. Воспитатель: Тиева Анастасия Викторовна
2. Директор: Мерзенева Анастасия Михайловна
Председатель: Тиева Анастасия Викторовна
3. Отсутствовали: Родитель: Овчинникова Татьяна Сергеевна
Учитель: Кокушина Наталья Владимировна

Повестка заседания:

1. Контроль за рационом обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса.
2. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.

Ход заседания:

Рацион питания обучающихся соответствует примерному меню, которое составляется с учётом требований санитарных правил и подлежит периодическому пересмотру. В меню содержится информация о пищевой энергетической ценности блюда (количество белков, жиров, углеводов), вес на выходе. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания обучающихся в школе – сад, его пищевой и энергетической ценностью, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе – сад оформляются накопительные ведомости. В накопительной ведомости подводятся итоги один раз в десять дней и в целом за месяц и анализируется выполнение натуральных норм потребителя продуктов питания. В ОУ обязательно организуется горячее питание обучающихся.

Технологические карты составляются с учётом всех технологических и санитарно – гигиенических требований. В ней указывается название блюда, выход его в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также подробные сведения о технологии приготовления блюда (включая первичную обработку сырья, сроки и условия хранения полуфабрикатов, требования к кулинарной обработке продуктов, режиму тепловой обработки). В технологической карте указан сборник рецептов (год издания, название издательства), из которого взята информация в карту, номер карты и кем утверждена.

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

Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается размораживать при комнатной температуре на производственных столах.

Оттаявшее мясо и полуфабрикаты вторично не замораживаются.

Рыба размораживается в ваннах в течение 3-4 часов. Размороженная рыба не хранится, а направляется на тепловую обработку.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытьё, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают и очищают.

Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных лотках или котлах.

Фрукты, включая citrusовые промываются перед употреблением.

Сыпучие продукты перед использованием освобождают от примесей, после чего тщательно промывают.

На пищеблоке не допускается пересечение сырья, полуфабрикатов различной степени готовности, готовой продукции. Пищевых отходов, а также чистой и грязной кухонной посуды и инвентаря, чистой и использованной оборотной тары.

Условия труда сотрудников пищеблока отвечают требованиям нормативных документов в области охраны труда.

Сотрудники ознакомлены работодателем с инструкциями по охране труда во всех целях и при работе с технологическим оборудованием.

Около каждого вида оборудования находится инструкция по его использованию.

На рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце и т.д).

Пищеблок оборудуется технологическим и холодильным оборудованием производственных помещений.

Решили:

Организацию питания считать удовлетворительной. Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока считать удовлетворительными.

Председатель



Тиева А.В.

Секретарь



Кокушина Н.В.

Муниципальное образовательное учреждение
«Заречная начальная школа – детский сад»

Акт № 1

Проверки пищеблока

От «7 Ноября 2022 года»

Комиссия в составе:

1. Воспитатель: Тиева Анастасия Викторовна
2. Директор: Мерзенева Анастасия Михайловна

Цель проверки;

- Проверить соответствие ежедневного меню согласно утверждённому меню
- Проверить наличие нормативно – технической и технологической документации
- Проверить первичную и кулинарную обработку продукции
- Проверить тепловое технологическое оборудование
- Проверить достаточность тепловой обработки блюд
- Проверить условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока.

Результат проверки:

- Ежедневное меню соответствует утверждённому.
- Вся нормативно – техническая и технологическая документация в наличии. Документация ведётся ежедневно и правильно. Замечаний нет.
- Первичная и кулинарная обработка продукции выполняется верно. Замечаний нет.
- Тепловое технологическое оборудование в порядке.
- В столовой проводится достаточная тепловая обработка блюд. Замечаний нет.
- Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока соблюдаются.

Подписи:




Тиева А.В.

Мерзенева А.М.