

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
СП «Капитошка»**

**ПРОТОКОЛ № 5
заседания комиссии по питанию
от 03.05.2024 г.**

Присутствовали:

Мамбетова Ж.М., председатель комиссии по питанию;

Косий А.Ю. —член комиссии

Сабина Е.В. председатель родительского комитета

Приглашены повар, кладовщик: Мартынюк Н.М.; медицинская сестра Самохина Н.Ф.

Повестка дня:

1. Контроль за технологией приготовления пищи, качества готовых блюд и кулинарных изделий
2. Контроль за санитарным режимом пищеблока.

1. По первому вопросу «Контроль за технологией приготовления пищи, качества готовых блюд и кулинарных изделий» слушали, Мартынюк Н.М., повар, кладовщик.

Отметила, что питание осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Приготовление и закладка продуктов выполняется строго по технологическим картам. Соблюдаются правила холодной (первичной обработки) сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка: виды, этапность, продолжительность, температурный режим соблюдаются.

По этому же вопросу выступила Мамбетова Ж.М. и отметила, что бракеражной комиссией систематически проводится оценка готовых блюд, снятие пробы, по графику, отображаются в журнале. Также осуществляется контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»

Решили: 1. Бракеражной комиссии и медицинской сестре Самохиной Н.Ф. контролировать процесс приготовления пищи и выход порционных блюд, качества готовых блюд и кулинарных изделий

2. Регулярно контролировать выполнение натуральных норм питания. Акты по контролю питания выкладывать на общественный сайт МБОУ «Кольцовская средняя школа»

По второму вопросу «Контроль за санитарным режимом пищеблока» слушали медицинскую сестру Самохину Н.Ф. В своем выступлении отметила, что на пищеблоке достаточное количество технологического и холодильного оборудования. Соблюдается принцип поточности при приготовлении пищи. Пищеблок оснащен производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, имеется маркировка и соблюдается условия хранения. Ежедневно ведется обработка тары, кухонной посуды и производственного инвентаря. Имеются в наличии и используются моющие и дезинфицирующие средства: «Абактерил хлор». Кухонный работник Коваленко Ю.М. качественно, согласно инструкции, моет столовую, чайную посуду и столовые приборы. Соблюдается режим уборки помещений по графику; режим генеральных уборок, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения и правила личной гигиены сотрудниками пищеблока

Решили: 1. Медицинской сестре систематически осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока.

2. Работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены.

Председатель комиссии по питанию

Члены комиссии:

Ж.М. Мамбетова
А.Ю. Косий
Е.В. Сабина

