

**Протокол заседания Совета по питанию № 15**  
от 18.01.2024 г.

Присутствовали - 5 человек

**Повестка дня:**

1. Входной контроль поступающих продуктов. Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков реализации.

По первому вопросу выступала ответственная за питание Аленичева Ю.А. Она отметила, что все поставщики поставляют товар вовремя, в полном объеме. Прием продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции. Продукция поступает в таре производителя, целостность которой проверяется на входе. После приемки все продукты хранятся в промаркированных холодильниках с соблюдением правил товарного соседства и температурного режима.

Решили: Продолжить контролировать качество и своевременность поставляемых продуктов, а также условия их хранения.

2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой после выполнения санитарной обработки в каникулярное время.

По второму вопросу заслушали зам. директора по УВР Смольяникову С.Ю., которая рассказала, что в каникулярное время была проведена санитарная обработка обеденного зала столовой и пищеблока. Так же на пищеблоке был проведен небольшой косметический ремонт, сотрудниками кухни промыто все оборудование и инвентарь, обновлена маркировка.

Решили: Проводить систематическую проверку соблюдения санитарных норм работниками кухни и обучающимися общеобразовательного учреждения.

С.Ю. Смольяникова

И.А. Типлинская

Ю.А. Аленичева

А.С. Бурцева

Н.В. Пирвелиева



**Протокол заседания Совета по питанию № 16**  
от 25.01.2024 г.

Присутствовали - 5 человек

**Повестка дня:**

1. Санитарное состояние пищеблока и зала столовой, выполнение санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока. Заполнение журналов.
2. Проверка входного производственного контроля при закладке продуктов. Проверка правильности расчёта питания.

По первому вопросу заслушали заведующую производством Е.А. Круговову., которая рассказала о результатах проверки санитарного состояния пищеблока и выполнении требований СанПиНа работниками. Ею было отмечено, что на пищеблоке соблюдается санитарный режим, в помещениях столовой и пищеблока чисто, холодильники и стеллажи для хранения продуктов чистые, температурный режим хранения соответствует норме. Холодильники используются по назначению, просроченной и не промаркированной продукции нет.

Все журналы заполняются своевременно.

Решили: Работникам пищеблока постоянно соблюдать санитарные правила, следить за чистотой в помещениях, своевременно заполнять журналы.

По второму вопросу слушали ответственную за питание Аленичеву Ю.А., она рассказала о проведенном ею контроле за закладкой продуктов. С целью проверки правильности закладки основных продуктов было проведено контрольное взвешивание. Количество продуктов соответствует количеству порций по заявке. Все блюда готовятся в соответствии с технологической картой.

Решили: Продолжить контроль за качеством приготовления питания.

С.Ю. Смольяникова

Е.А. Круговова

Ю.А. Аленичева

А.С. Бурцева

Н.В. Кисилева

