

Протокол №2
заседания Совета по питанию

от 13.10.2023г.

Присутствовали – 5

Отсутствовали – 0

Приглашённые – классные руководители 1-4 классов, медработник, повар

Повестка дня:

1. анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь, октябрь.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала МКОУ «Ст.Карланиуртовская СОШ»
3. Просветительская деятельность с учащимися о здоровом питании. Что такое технологическая карта.

По первому вопросу слушали Казакову А.А. – зам директора по ВР. Она пояснила присутствующим как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За сентябрь, октябрь месяц натуральные нормы выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников, также отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Нормы продуктов соблюдены.

Решение:

1. заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета по питанию.
2. Строго отслеживать выполнение предварительного меню.
3. Заявки на поставку продуктов сохранять и отслеживать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали члена Совета по питанию – Гамзатову С.Г. Она ознакомила присутствующих с итогами проверки санитарного состояния обеденного зала. В ходе проверки установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технологии приготовления пищи;
 - ёмкости для хранения пищи используются в соответствии с маркировкой;
 - снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
 - дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
 - уборка столового зала осуществляется регулярно;
 - приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.
- Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

Решение:

1. Продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

По третьему вопросу слушали повара Алиеву А.К., она указала на необходимость ведения просветительской деятельности с учащимися о здоровом питании, рассказала о том, что такое технологическая карта. Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия). В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Решение:

1. Проведение систематической информационно-профилактической работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросу здорового питания.
2. При приготовлении блюд строго придерживаться технологической карты.

Секретарь:



Казакова А.А.