

Протокол № 1

заседания общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питанию обучающихся

от 30 августа 2024 г.

Присутствовали: Шавкунова О.Н. – директор школы,

члены комиссии: Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,
Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный
сотрудника за доведение содержания принятых Советом
решений, член родительского комитета,
Бармина Ю.А.- член родительского комитета,
Микрюкова О.В.— повар школы,
Опалева Е.В. – повар школы,

Повестка дня:

1. Утверждение состава и плана работы комиссии.
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
3. Проверка десятидневного меню.

Слушали:

По первому вопросу слушали директора школы Шавкунову О.Н. Она зачитала состав комиссии и план работы комиссии на 2024-2025 уч. год. Предложила провести кл. руководителям, библиотечарю мероприятия согласно утверждённому плану.

По второму вопросу слушали Опалеву Е.В., она напомнила рекомендации по организации питания обучающихся в учреждениях образования и познакомила с изменениями. Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся и воспитанников.

По третьему вопросу выступила Пинегина О.Б. Она познакомила комиссию с десятидневным меню. Рассказала, что меню согласовано и заверено.

Решили:

1. Утвердить состав комиссии.
2. Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами
3. Принять план работы комиссии.

Председатель комиссии: Шавкунова О.Н.



Акт

проверки организации питания в столовой МКОУ СОШ п.Семушино

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 25 сентября 2024 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2) Питание осуществляется по 10 дневному меню,
- 3) Меню школьника ежедневно выкладывается на сайт школы и вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) Завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 6) Порции соответствуют весовой норме.
- 7) В обеденном зале посадочных мест 42. Этого достаточно для одновременного питания учащихся в две смены.
- 8) У входа в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
2. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в МКОУ СОШ п.Семушино
3. Результаты проверки довести до сведения членов совета, родителей, администрации школы.
4. Провести повторную проверку в октябре-ноябре 2024 года.

Члены комиссии:

Шавкунова О.Н.- _____

Пинегина О.Б. – _____

Чурина Н.В. – _____

Опалева Е.В. – _____

Протокол №2

заседания общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от 27 сентября 2024 г.

Присутствовали: Шавкунова О.Н. – директор школы,

члены комиссии: Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,
Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудник за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,
Бармина Ю.А. – член родительского комитета.
Микрюкова О.В. – повар школы,
Опалева Е.В. – повар школы,

Повестка дня:

1. Охват учащихся горячим питанием.
2. Соблюдение сан.гигиенических требований.
3. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.

Слушали:

По первому вопросу выступила Шавкунова О.Н. Она рассказала, что в школе обучаются 62 учащихся, из них малообеспеченных - 37, горячим питанием охвачены 55 учащихся, из них бесплатным – 24 учащихся начальной школы и 31 учащийся среднего и старшего звена.

По второму вопросу слушали Опалеву Е.В. Она напомнила повару о регулярном соблюдении сан.гигиенических требований. Следить за чистотой пищеблока и качеством приготавливаемой пищи.

По третьему вопросу слушали повара Микрюкову О.В. Она рассказала о выполнении всех санитарно-гигиенических требований, что подтверждается ведением соответствующих журналов и о выполнении предписания Роспотребнадзора в части изменения меню и приобретении кастрюль и рециркулятора на пищеблок. Также отметила, что за сентябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. О.В.Микрюкова отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

Решили:

1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием.
2. Систематически соблюдать сан.нормы.
3. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество.

Председатель комиссии: Шавкунова О.Н.



Акт

проверки организации приема поступающего сырья и пищевой продукции и питания в столовой МКОУ СОШ п.Семушино

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 15 ноября 2024 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2) Питание осуществляется по 10 дневному меню,
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) Завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 6) Порции соответствуют весовой норме.
- 7) В обеденном зале посадочных мест 42. Этого достаточно для одновременного питания учащихся в две смены.
- 8) У входа в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца)
- 9) Прием поступающего сырья и пищевой продукции осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 10) Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.
- 11) Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Она же и занимается гашением ветеринарных документов. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 12) Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
2. Результаты проверки довести до сведения членов совета, родителей, администрации школы.

Члены комиссии:

Шавкунова О.Н. - _____

Чурина Н.В. - _____

Пинегина О.Б. - _____

Опалева Е.В. - _____

Протокол №3

заседания общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от 17 ноября 2024 г.

Присутствовали: Шавкунова О.Н. – директор школы,

члены комиссии: Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудник за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Бармина Ю.А. – член родительского комитета.

Микрюкова О.В. – повар школы,

Опалева Е.В. – повар школы,

Повестка дня:

1. Об итогах проведения опроса об организации питания школьников и улучшению работы столовой.
2. Входной производственный контроль поступающего сырья и пищевой продукции.


По первому вопросу слушали члена родительского комитета Чурину Н.В., она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать, хотя бы 1 раз в 2 недели. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано. По итогам проведенного опроса питание по меню всех устраивает. Дети 5-11 классов питаются по нормам начальной школы, они наедаются, родители все оплачивают, должников нет. Увеличение норм приведет к увеличению стоимости, после чего часть родителей не сможет оплачивать питание, и их дети не будут посещать столовую. Проводился осмотр отходов после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Плохо едят тушеную капусту. Предложила ее готовить 1 раз в 2 недели. Для учащихся начальных классов накрыты столы, после приёма пищи учащиеся убирают со стола самостоятельно.

По второму вопросу слушали директора Шавкунову О.Н. Она рассказала о проведении входного контроля поступающего сырья и пищевой продукции. Прием осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Она же и занимается гашением ветеринарных документов. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Решили:

1. Принять итоги опроса к сведению, продолжать готовить по меню с разрешенными заменами. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием.
2. Систематически соблюдать все сан.нормы.

Председатель комиссии: Шавкунова О.Н.



Акт

Проверки качества готовой продукции и контроля за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) и соблюдением санитарных норм сотрудниками при организации питания учащихся в МКОУ СОШ п.Семушино

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 09 января 2025 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются необходимые сопроводительные документы;
- нет пищевых продуктов с истекшим или истекающим сроком годности, соблюдаются необходимые условия хранения, ведется журнал учета температуры и влажности;
- в связи с отсутствием необходимости (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) дератизационные мероприятия на пищеблоке на начало года не проводились;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено (ведется журнал здоровья);
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки, у всех пройден медосмотр и гигиеническое обучение;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, после первой смены проведена влажная уборка, проветрено помещение перед второй сменой;
- в обеденном зале посадочных мест 42. Этого достаточно для одновременного питания учащихся в две смены с соблюдением социальной дистанции.
- у входа в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца)
- помещения пищеблока и складов содержатся в чистоте.
- ведется журнал Контроля температурного режима в холодильниках.

Вывод:

1. Необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.
2. Результаты проверки довести до сведения членов совета, родителей, администрации школы.

Члены комиссии:

Шавкунова О.Н. –

Чурина Н.В. –

Пинегина О.Б. –

Опалева Е.В. –

Протокол №4

заседания общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от 09 января 2025 г.

Присутствовали: Пинегина О.Б. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудник за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Бармина Ю.А. – член родительского комитета.

Микрюкова О.В. — повар школы,

Опалева Е.В. – повар школы,

Повестка дня:

1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);
2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)
3. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за октябрь-декабрь.

По первому вопросу заслушали Опалеву Е.В., члена родительского комитета. Она сообщила, что проведена проверка качества готовой продукции. Итоги: организация питания осуществлялась на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд не применялась жарка. Приготавливаемые блюда соответствовали утвержденному меню. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне. Овощи сортировались, мылись и очищались. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы). Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускалась. Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировались в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.

По второму вопросу заслушали Чурину Н.В. члена родительского комитета. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте и уюте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Ежедневно контролируется температурный режим в холодильниках, записи есть в соответствующих журналах. Обработка сырых и вареных продуктов проводилась на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранились на специальных полках, кассетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

По третьему вопросу заслушали Пинегину О.Б., завхоза школы. Она озвучила что: натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Так же отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Питание осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Решили:

1. Качества готовой продукции признать хорошим и не снижать его.
2. Систематически соблюдать все сан.нормы на пищеблоке и в обеденном зале.

Председатель комиссии: Шавкунова О.Н.

Секретарь комиссии: Пинегина О.Б.

