

Протокол № 7
комиссии общественного контроля по питанию

от 11.04.2023г

Повестка дня:

1. Организация питания в весенний период. Охват детей горячим питанием.
2. Результаты контроля за выходом блюд школьной столовой.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – нет

По первому вопросу

По первому вопросу слушали медработника Шведова Т.Н, которая отметила, что :

1. Именно горячее питание специально введено в новые правила организации питания обучающихся. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются. Также отметила требования к температуре готовых горячих блюд (п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21):

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;
- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Татьяна Николаевна отметила, что в целом перечень недопускаемой пищевой продукции остался прежним. Если его сравнивать со старым перечнем для дошкольных образовательных учреждений, то можно выделить новые позиции, которые не допускаются для питания детей, к примеру:

- жевательная резинка;
- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Также в новом перечне установлены требования к минимальной (максимальной) жирности молочных и кисломолочных продуктов, творога.

Далее выступила завуч по учебно-воспитательной Васина О.В., которая отметила, что в школе расширился список льготной категории питающихся детей на 100,92 рубля. Всего таких детей 8. Из них 3ОВЗ и 2мобилизованных начальной школы и 1 ОВЗ и 2 мобилизованных среднего звена. На этих детей формируется отдельный контракт и пишется отдельное меню.

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

По второму вопросу слушали ответственного за организацию горячего питания, которая рассказала, что в школьной столовой проводится ежедневный контроль по питанию. В ходе контроля анализируется наглядная информация для родителей по меню, отслеживаются нормы выхода готовой продукции, сервировка порций, соблюдение примерного 10-дневного меню.

Решили: членам Совета по питанию продолжить работу, по всем видам внутренних проверок. Обращать внимание на сервировку поданных блюд, качество приготовления. Строго следить за температурой блюд в тарелках. О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения;

Секретарь :

 Жданова С.А.

Председатель комиссии :

 Васина О.В.