



Муниципальное образовательное учреждение
Сараевская средняя общеобразовательная школа
391870 Рязанская область, р.п. Сараи, ул.Базарная д108
тел. (49148) 3-14-93 электронная почта: sarai.shkola@rambler.ru

Протокол №3

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 25.11.2022г.

Присутствовало 5 членов комиссии.

Повестка заседания:

1. Контроль за массой порционных блюд.
2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажного режима и условий хранения пищевых продуктов.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.

По первому вопросу слушали Шишкину Светлану Ивановну, которая сообщила следующее: «В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порции завтрака. Масса порции соответствовала норме (204 грамма). На завтраке присутствовало 290 учащихся 5-11 классов. После завтрака члены комиссии произвели взвешивание отходов, вес которых составил 1774,8 грамма. Это составляет 3%. Данные показатели свидетельствуют о том, что нормы выдержаны и приготовленные блюда достаточно вкусные».

По второму вопросу слушали Пискунову Н.И., которая рассказала о том, что члены комиссии проверили сроки годности и условия хранения пищевых продуктов. Нарушений не обнаружено.

Далее, слушали члена комиссии, Барсукову С.А. которая доложила, что учащиеся посещают столовые строго по Графику, утвержденному приказом директора школы. Перед каждым приемом пищи детьми столы, скамейки обрабатываются. Тщательно протираются полы. В столовых работают рециркуляторы. Учащиеся имеют возможность не только вымыть руки, но и обработать их антисептиками. Классными руководителями проводится работа с родителями по вовлечению обучающихся во второе питание.

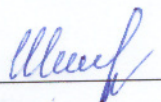
Слушали Шишкину С.И., которая прокомментировала выступление Барсуковой С.А. «...несмотря на разъяснительную работу классных руководителей процент охвата вторым горячим питанием с старшей школе ниже, чем в начальной. Но работа в данном направлении будет продолжена»


Решили:

1. Признать качество готовой продукции удовлетворительным

2. Признать работу пищеологов удовлетворительной.
3. Классным руководителям усилить работу с родителями обучающихся по хвату детей вторым горячи питанием

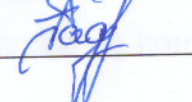
Члены комиссии:

Шишкина С.И. 

Барсукова С.А. 

Пискунова Н.И. 

Попова Н.Н. 

Гаджиева С.В. 

Присутствовало 5 членов комиссии.

Повестка заседания:

1. Контроль за массой порционных блюд;
2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов;
3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.

По первому вопросу слушали Шишкину Светлану Ивановну, которая сообщила следующее: «В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порции завтрака. Масса порции соответствовала норме (204 грамма). На завтраке присутствовало 290 учащихся 5-11 классов. После завтрака члены комиссии произвели взвешивание отходов, вес которых составил 1774,8 грамма. Это составляет 3%. Данные показатели свидетельствуют о том, что нормы выдержаны и приготовленные блюда достаточно вкусны».

По второму вопросу слушали Пискунову Н.И., которая рассказала о том, что члены комиссии проверили сроки годности и условия хранения пищевых продуктов. Нарушений не обнаружено.

Далее, слушали члена комиссии, Барсукову С.А. которая доказала, что учащиеся посещают столовые строго по Графику, утвержденному директором школы. Перед каждым приемом пищи детьми столы, скамейки обрабатываются. Тщательно протираются поды. В столовых работают рециркуляторы. Учащиеся имеют возможность не только вымыть руки, но и обработать их антисептиками. Классными руководителями проводится работа с родителями по вовлечению обучающихся во второе питание.

Слушали Шишкину С.И., которая прокомментировала выступление Барсуковой С.А. Несмотря на разъяснительную работу классных руководителей процент охвата вторым горячим питанием с старшей школе ниже, чем в начальной. Но работа в данном направлении будет продолжена».

Решили:

1. Признать качество готовой продукции удовлетворительным