

15.10.2020

заседания комиссии по питанию

Присутствовали – 5 человек

Отсутствовали – 0 человек

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой.
3. Санитарно - гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

1. По первому вопросу слушали Стерхову И. А., председателя Комиссии по питанию, которая напомнила процедуру проведения бракеража готовой пищи (снятие пробы), соблюдение и выполнение технологии приготовления блюд. Сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. По второму вопросу слушали Пиминову Т.В., заведующую производством, которая сообщила о соблюдении требований к приготовлению пищи на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сказала, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Составленное меню на 15.10.2020 выполнено полностью. Оценка приготовления блюд - хорошая. Кулинарная обработка пищи проведена правильно, соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

| <u>Завтрак</u>                      | <u>Обед</u>                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Салат из моркови и йогурт        | 1. Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 2. Запеканка из творога со сметаной | 2. Суп крестьянский с крупой          |
| 3. Хлеб пшеничный                   | 3. Пельмени отварные                  |
| 4. Чай с сахаром                    | 4. Чай с лимоном                      |

3. По третьему вопросу слушали Андрееву Е.П., ответственного за организацию питания, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Необходимая документация ведется постоянно заведующей производством Т. В. Пиминова: бракеражный журнал готовой продукции; журнал здоровья; ведомости контроля за рационом питания; журнал аварийных ситуаций; бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал витаминизации; журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

4. По четвертому вопросу слушали Андрееву Е.П., ответственного за организацию питания, которая познакомила с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), соблюдении и выполнении технологии приготовления блюд. Сообщила, что отходов мало, дети едят хорошо – и во время завтрака, и в обед. Двухразовым питанием охвачены не все дети, но большая часть.

**РЕШЕНИЕ:**

1. Членам Комиссии по питанию продолжить регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции, установленной формы, оценку качества блюд, оформлять подписями членов комиссии. *Срок исполнения: постоянно.*
2. Осуществлять контроль за процессом приготовления пищи и порционностью блюд ежедневно Т. В. Пиминовой, заведующей производством (ООО СКИФ). *Срок исполнения: постоянно.*
3. Осуществлять контроль за ведением бракеражного журнала готовой продукции и журнала здоровья Стерхова И. А., заместителю директора школы.
4. Классным руководителям на родительских собраниях убеждать родителей в необходимости обеспечения детей двухразовым питанием. *Срок исполнения: постоянно.*

Председатель Комиссии по питанию  
Секретарь

И. А. Стерхова  
Е.П. Андреева