

Протокол №1 от 23.09.2022 года

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОБУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 7 человек.

Повестка дня:

1. Анализ организации горячего питания обучающихся школы.
2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды).
3. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.

По 1 вопросу слушали директора школы Бадалышаеву Д.Е., которая проинформировала членов комиссии об особенностях организации горячего питания в начальных классах и на ступени основной и старшей школы. Комиссии представлены бланки меню начальной школы и основной и старшей школы. Проанализирован контингент школы, готовность пищеблока, штат сотрудников. Приведён механизм закупочных процедур на приобретение продуктов питания, обеспечение средствами индивидуальной защиты персонала пищеблока. Приведены данные режима питания для обучающихся 1 смены (завтрак) и 2 смены (обед), утверждённые меню.

По 2 вопросу выступила медик Мухлынина О.А. Она проанализировала результаты прохождения медицинского осмотра поварами. У всех медицинский осмотр пройден, необходимые анализы сданы, прививки сделаны.

По 2 вопросу также выступала Осташова Е.А., она довела информацию о соблюдении гигиенических требований в столовой. Сотрудники столовой выглядят опрятно, халаты чистые, головные боры чистые, волосы забраны, перчатки используются.

В целях антимикробной обработки в условиях распространения ОРВИ и гриппа установлена бактерицидная лампа. При входе в краях есть тёплая и холодная вода, жидкое мыло с дозатором, антисептики.

По 3 вопросу выступила Пономарёва Е.В., она проанализировала график работы школьной столовой, с 8 до 16 часов. Он соблюдается.

По 3 вопросу также выступила Ануфриева М.И., учитель, выполняющий административные функции. Она проанализировала график дежурства учителей. В целом учителя ответственно относятся к дежурству по столовой, однако не всегда график вовремя доводится до классных руководителей, вследствие этого происходят ситуации, когда работники столовой осажутся без помощи.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.



Вековщинина О.П.



Банникова Е.В.



Пономарёва Е.Н.



Гребенева Л.А.



Бадалышаева Д.Е.



Осташова Е.А.



Протокол №2 от 28.10.2022г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГ ОБУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 7 человек.

Повестка дня:

1. Контроль наличия необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток.
2. Соблюдение норм и требований гигиены.

По 1 вопросу слушали председателя Большого родительского совета Жукова О.А., который проинформировал членов комиссии об итогах проверки школьной столовой на предмет наличия необходимого инвентаря, посуды, моющих средств, санитарной одежды. Столовая оснащена необходимым оборудованием, инвентарём. Жарочные шкафы функционируют. В школе в запущенном состоянии находится вентиляционная система. Директором заявка на ремонт и замену сделана. Холодильные установки, моющий инвентарь функционирует.

По 2 вопросу выступила Банникова Е.В., она проанализировала наличие необходимой посуды, приборов. В школе необходимым минимум посуды присутствует, однако требует частичной замены. Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное, они обеспечены халатами, головными уборами, фартуками. Обеспечены сотрудники столовой и моющими средствами, перчатками по нормативам.

По 2 вопросу выступила Гребенева Л.А., она оценила выполнение норм личной гигиены сотрудников столовой. Сотрудники столовой выполняют требования гигиены: чистые халаты, забранные волосы под колпаки, фартуки опрятные, на руках перчатки. Требования к гигиене работников столовой выполняются.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

Банникова Е.В.

Гребенева Л.А.

Осташова Е.А.

Вековщина О.П.

Пономарёва Е.Н.

Бадальшаева Д.Е.

Протокол №3 от 21.11.2022г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОбУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 7 человек.

Повестка дня:

1. Входной производственный контроль при закладке продуктов.
2. Анализ охвата питанием обучающихся школы.
3. Предоставление льготного питания школьникам, находящихся в сложной жизненной ситуации.

По 1 вопросу слушали Гребеневу Л.А., которая проинформировала членов комиссии об результатах контроля производственного контроля работы школьных проваров при закладке продуктов. Виды и наименования поступившей продукции соответствуют маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, продукция соответствует партии, указанной в сопроводительной документации, соответствует упаковке и маркировке товара в соответствии действующего законодательства. Объём продуктов при закладке осуществляется по нормативам, в соответствии с технологическими картами блюд.

По 2 вопросу выступила Полушина Н.Н., она привела данные по охвату питанием школьников. С 1-4 класс охват горячим питанием – 100%, с 5 класса классы переходят на самостоятельное питание, поскольку разнятся вкусы детей. Это создаёт проблемы: многие не успевают поесть за перемену, создаются большие очереди. Есть дети, предпочитающие покупать в магазине вредную еду и обедать ею. Предложение Полушиной Н.Н. – убедить ребят питаться централизованно.

По 3 вопросу выступила Мельниченко З.М., она привела список обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, которым предложено бесплатное питание по субсидии. Таких в октябре 26 школьника. Предложение ее – продолжить такую практику - было принято единогласно.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

Банникова Е.В.

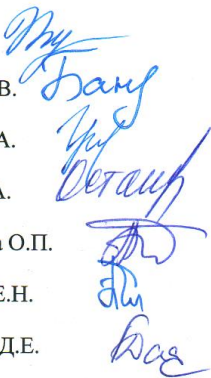
Гребенева Л.А.

Осташова Е.А.

Вековшинина О.П.

Пономарёва Е.Н.

Бадальшаева Д.Е.



Протокол №4 от 15.12.2022г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОБУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 7 человек.

Повестка дня:

1. Результаты проверки Роспотребнадзора.
2. Анализ меню начальной и основной, старшей школы.
3. Соответствие готовых блюд утверждённому меню.
4. Результаты организации контроля представителей родительской общественности за качеством школьного питания.

По 1 вопросу слушали директора школы Бадальшаеву Д.Е., она довела результаты проверки Роспотребнадзора: школе рекомендовано заменить алюминиевые баки на баки из нержавеющей стали, оборудовать раковину для мытья рук в моечной, сменить покрытие раковин в цехах, замена вентиляции, ремонт напольного покрытия, ремонт помещения овощехранилища.

По 2 вопросу слушали главного бухгалтера школы Кирееву О.А., которая проинформировала членов комиссии об особенностях организации горячего питания в начальных классах и на ступени основной и старшей школы. Комиссии представлены бланки меню начальной школы и основной и старшей школы. Приведены данные режима питания для обучающихся 1 смены (завтрак) и 2 смены (обед), утверждённые меню.

По 2 вопросу также выступила Банникова Е.В., она проанализировала меню на предмет сочетаемости продуктов, выполнение требований Сан-ПиН, содержания БУЖ и микроэлементов. Она пришла к выводу, что меню в школе составлено грамотно, по такому меню можно продолжать работу.

По 3 вопросу выступила представитель родительской общественности Остапова Е.А., которая проинформировала о результатах контроля качества питания. Питание в школе организовано в соответствии с нормативными документами, утверждённому меню, режиму питания школьников. Завтрак и обед соответствуют меню, приготовлены вкусно, родители удовлетворены качеством предоставленных блюд, температура подаваемых блюд соответствовала нормам.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

Банникова Е.В.

Гребенева Л.А.

Остапова Е.А.

Вековщина О.П.

Пономарёва Е.Н.

Бадальшаева Д.Е.

Протокол №5 от 20.01.2023г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОбУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 7 человек.

Повестка дня:

1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).
2. Анализ документации.

По 1 вопросу слушали председателя Большого родительского совета Жукова О.А., который проинформировал членов комиссии об итогах проверки школьной столовой на предмет качества готовой продукции. Готовая продукция соответствует примерному меню школьной столовой 1 смены (завтрак) и 2 смены (обед). Качество продукции одобрено представителями комиссии, приготовлено вкусно, температура подаваемых блюд соответствует нормам Сан ПиН. В меню присутствуют фрукты, овощи. Порции соответствуют нормам, суточные пробы есть.

По 2 вопросу выступила Банникова Е.В., она проанализировала наличие необходимой документации. В школе ведётся брокеражный журнал, приказом назначены ответственные лица из числа педагогов и медик, снимаются пробы.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

Банникова Е.В.

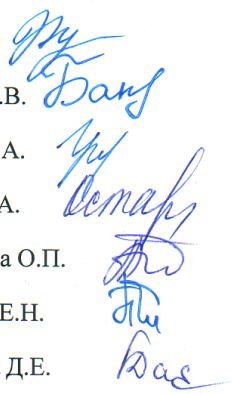
Гребенева Л.А.

Осташова Е.А.

Вековщина О.П.

Пономарева Е.Н.

Бадалшаева Д.Е.



Протокол №6 от 14.02.2023г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОбУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня:

1. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)
2. Соблюдение норм и требований гигиены.

По 1 вопросу слушали председателя Большого родительского совета Жукова О.А., который проинформировал членов комиссии об итогах проверки школьной столовой на предмет санитарного состояния пищеблока. Посуда чистая, моется с применением допустимых гигиенических средств, однако есть посуда со сколами, гнутые вилки и ложки.

Обеденный зал чист и прибран, столы чистые, скамейки чистые, загрязнения убираются своевременно.

Подсобные помещения в удовлетворительном состоянии, приборка проводится. Кухонный инвентарь в хорошем состоянии, находится в работе, моется своевременно.

По 2 вопросу выступила Банникова Е.В., она проанализировала соблюдение норм и гигиены. Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное, они обеспечены халатами, головными уборами, фартуками. Обеспечены сотрудники столовой и моющими средствами, антисептиками, перчатками по нормативам.

По 3 вопросу выступила Гребенева Л.А., она оценила выполнение норм личной гигиены сотрудников столовой. Сотрудники столовой выполняют требования гигиены: чистые халаты, забранные волосы под колпаки, фартуки опрятные, на руках перчатки. Требования к гигиене работников столовой выполняются.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

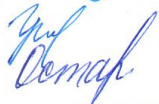


Бадальшаева Д.Е.



Банникова Е.В.

Гребенева Л.А.



Осташова Е.А.

Вековщина О.П.



Пономарёва Е.Н.



Протокол №7 от 17.03.2023г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОбУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 7 человек.

Повестка дня:

1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с заказом.
2. Качество готовой продукции.

По 1 вопросу слушали калькулятора школьной столовой Симканич М.Ю., которая проинформировала членов комиссии о принципах закладки продуктов и калькуляции цены, объяснила схему обработки заявок на продукты и их доставки. Свободная продажа блюд ведётся через терминал посредством НИТ-карт, таким образом, ведётся учёт оборота готовой продукции. Объяснила также процесс снятия остатков.

По 1 вопросу также выступила Банникова Е.В., она проанализировала использование продуктов для приготовления готовых блюд. Продукты, необходимые для готовки, есть в необходимом количестве. Виды и наименования поступившей продукции соответствуют маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, продукция соответствует партии, указанной в сопроводительной документации, соответствует упаковке и маркировке товара в соответствии действующего законодательства. Объём продуктов при закладке осуществляется по нормативам, в соответствии с технологическими картами блюд. Контроль остатков ведётся калькулятором через бухгалтерию.

По 2 вопросу выступила Осташова Е.А., она проанализировала качество готовой продукции. Приготовлено вкусно, еда подаётся допустимой по нормативам температуры, однако, по её мнению, в школе недостаточно представлено спортивное питание, она предложила ввести, как альтернативное, питание на пару.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

Банникова Е.В.

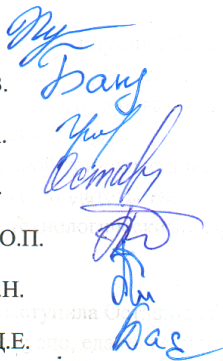
Гребенева Л.А.

Осташова Е.А.

Вековщина О.П.

Пономарёва Е.Н.

Бадальшаева Д.Е.



Протокол №8 от 20.04.2023г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОбУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня:

1. Проверка помещений для хранения продуктов.
2. Проверка соблюдения условий и сроков хранения продуктов.

По 1 вопросу посетили пищеблок, осмотрели и проанализировали хранение продуктов. Столовая обеспечена необходимым оборудованием: 2 холодильника с маркировкой (для молочной продукции и для мяса), термометры в рабочем состоянии. Виды и наименования поступившей продукции соответствуют маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, продукция соответствует партии, указанной в сопроводительной документации, соответствует упаковке и маркировке товара в соответствии действующего законодательства. Перечень продуктов соответствует заявленному. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья образовательной организацией осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.

Сроки годности продуктов соблюдаются. Просроченных продуктов нет. Размораживание и первичная обработка мяса и мяса птицы, рыбы проводится в соответствии с требованиями. Для обработки мяса, рыбы, птицы выделены отдельные столы, разделочный инвентарь. При хранении пищевых продуктов обеспечивается соблюдение правил товарного соседства.

В складских помещениях сухо. Складские помещения для хранения продуктов во всех ОУ оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Температурный режим в норме. Кладовая обеспечена инвентарём для уборки помещения, а также весами.

Старший повар Смертина Н.В. обратила внимание комиссии на то, что столовая плохо оборудована системой вентиляции, она давно не работает как должно. Также она сказала о необходимости приобретения ларя для хранения овощей в зимний период.

Столовой необходим также холодильник для разморозки и хранения мясной продукции.

По 2 вопросу слушали калькулятора школьной столовой Симканич М.Ю., которая проинформировала членов комиссии о принципах оборота продукции, особенностях составления заявок на продукты, объяснила схему обработки заявок на продукты и их доставки. Продукты привозят 1 раз в неделю – по средам. Заявка на продукты оформляется в соответствии с необходимым перечнем продуктов по меню, а также на основании снятых остатков. Свободная продажа блюд ведётся через терминал посредством НИТ-карт, таким образом ведётся учёт оборота готовой продукции. Объяснила также процесс снятия остатков.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.



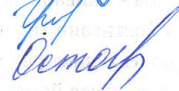
Бадальшаева Д.Е.



Банникова Е.В.



Гребенева Л.А.



Осташова Е.А.



Вековшинина О.П.



Пономарёва Е.Н.



Протокол №9 от 17.05.2023г

Заседания комиссии по контролю организации питания обучающихся

КОГОБУ СШ с УИОП №1 г.Котельнича

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня:

1. Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой.
2. Анализ качества готовой продукции.

По 1 вопросу заслушали Бересневу О.В., учителя, выполняющие административные функции. Она проинформировала членов комиссии о результатах проведения опроса учеников школы удовлетворённостью работы столовой.

Вопросы были заданы следующие:

1. Ходишь ли ты питаться в школе?
Если нет, напиши почему
Родители не дают денег на питание в школе,
Плотно завтракаю дома
Не нравится школьная еда
Родители дают деньги на питание, но ты их тратишь на другие нужды.
2. Как бы ты оценил санитарное состояние столовой (по 5 балльной шкале)?
3. Как бы ты оценил качество приготовления пищи?
4. Что бы ты изменил в организации питания школьников, в режиме работы столовой?

Результаты опроса следующие. Ходят питаться в школе 518 человек. Из них 100 % - обучающиеся начальной школы. Не питаются в школе совсем 69 школьников.. Причины обозначили следующие:

- Родители не дают денег на питание в школе – 23 человека,
- Плотно завтракаю дома - 26 человек
- Не нравится школьная еда - 12 человек
- Родители дают деньги на питание, но ты их тратишь на другие нужды – 25 человек
- Другое – не нравится санитарное состояние посуды – 5 человек.

На 2 вопрос оценить санитарное состояние столовой по 5 балльной шкале. 5 баллов - 129 школьников, 4 балла – 137, 3 балла – 155, 2 балла – 120 человек, 1 балл – 21 человек.

Недостатками назвали: грязную посуду, приборы, грязные столы, банкетки, наличие в порциях посторонних предметов.

На 3 вопрос «Как бы ты оценил качество приготовления пищи». 5 баллов - 138 школьников, 4 балла – 146, 3 балла – 167, 2 балла – 40 человек, 1 балл – 51 человек. Не питаюсь – 79.

Недостатками назвали: низкую температуру подачи блюд, сильно пережаренные или недожаренные котлеты, слишком много сухарей или хлеба в котлетах, холодный подлив.

На 4 вопрос «Что бы ты изменил в организации питания школьников, в режиме работы столовой?» нареканий не поступило.

На 2 вопрос выступила Гребенева Л.А., проанализировала подачу готовой продукции: блюда соответствующим заявленным в меню, вес соответствует норме, температура подачи удовлетворительная, соответствует требованиям санитарных норм. Блюда приготовлены вкусно, меню на свободную продажу разнообразное, есть возможность выбора.

Члены комиссии по организации питания обучающихся:

Жуков О.А.

Банникова Е.В.

Гребенева Л.А.

Осташова Е.А.

Вековщина О.П.

Пономарёва Е.Н.

Бадальшаева Д.Е.