

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования №48»
(МБОУ ЦО№48)**

301109, Тульская область, Ленинский район, поселок Прилепы, улица Будённого, дом 7
ИНН 7130008860 КПП 713001001 ОКПО 34416953 ОГРН 1027101729555
Тел./факс: (4872) 72-08-86 Email: tula-co48@tularegion.org

ПРОТОКОЛ №3

заседания Совета по питанию

«08» ноября 2022 г.

Присутствовали:

Быстрова Л.Б., заместитель директора по ВР, Кошеварова Д.О., заведующая производством, Егоренко А.С., ответственный за организацию горячего питания, медицинская сестра Бакаева Г.Н., Соколов И.Б., родитель (законный представитель)

ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.«Результаты контроля поступающих на пищеблок продуктов: наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё, подтверждающие его качество и сроки реализации продуктов» (Кошеварова Д.О.);
- 2.«Проверка входного производственного контроля при закладке продуктов. Проверка правильности расчёта питания» (Егоренко А.С.)

1. По первому вопросу слушали заведующую производством Кошеварову Д.О., которая ознакомила членов Совета по питанию с результатами входного контроля за получаемыми продуктами питания в образовательную организацию. Сырьё поступает в соответствующей таре, без повреждений, складировается и хранится при соблюдении норм и правил товарного соседства. Поставщики своевременно предоставляют сопроводительную документацию на поставляемую продукцию, а именно, сертификаты качества и ветеринарные заключения на каждый вид продукции (например, на молочную продукцию, свежие овощи и фрукты). Производится проверка качества продукции по журналу бракеража скоропортящихся продуктов (масло сливочное, молоко, сметана, йогурт, кефир и т. д.). В журнале проставляются отметки заведующего производством о сроках реализации и условиях хранения получаемых продуктов в соответствии с СанПиНом.

РЕШИЛИ:

1. Принять информацию к сведению.

2. По второму вопросу слушали ответственного за организацию горячего питания Егоренко А.С., которая рассказала о проведённом ею контроле по закладке продуктов для приготовления блюд. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья. С целью проверки правильности закладки основных продуктов было проведено контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Алеся Сергеевна отметила, что количество продуктов при закладке соответствует количеству порций по заявке. Все блюда готовятся в соответствии с технологической картой и с меню — требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребёнка и на всех детей. Так же было проведено взвешивание остатков, которое показало, что удельный вес несъеденной пищи по итогам родительского контроля минимальный.

РЕШИЛИ:

1. Продолжить контроль за качеством приготовления пищи.

Быстрова Л.Б., заместитель директора по ВР

Кошеварова Д.О., заведующая производством

Егоренко А.С., ответственный за организацию горячего питания

Бакаева Г.Н., медицинская сестра

Соколов И.Б., родитель(законный представитель)