

ПРОТОКОЛ
заседания Совета по питанию

06.10.2023

дата

№ 1

Санкт-Петербург

Присутствовали- 11 человек

Отсутствующих – 4 человека

Повестка дня:

1. Контроль соблюдения обучающимися графика посещения столовой, выполнения учителями обязанностей при сопровождении обучающихся в столовую.
2. Проверка выполнения гигиенических требований к содержанию пищеблока, обеденного зала, оборудования, инвентаря.
3. Проверка соответствия ежедневного меню десятидневному циклическому меню.
4. Проверка сроков реализации скоропортящихся продуктов, товарного соседства, наличия сертификатов, подтверждающих качество и безопасность сырья.

По первому вопросу слушали Ирхину А.В., социального педагога. Она сообщила присутствующим, что график посещения столовой обучающимися соблюдается. Учителя выполняют обязанности при сопровождении детей в столовую

По первому вопросу решили: Постоянно проводить контроль соблюдения графика посещения столовой, выполнения учителями обязанностей при сопровождении детей в столовую.

По второму вопросу слушали Морозову С.Н., заместителя директора, которая сообщила, что гигиенические требования к содержанию пищеблока, обеденного зала, оборудования, инвентаря выполняются. Столовая посуда без сколов и трещин. рабочая одежда работников пищеблока содержится в чистоте и порядке.

По второму вопросу решили: Продолжать вести контроль за выполнением гигиенических требований к содержанию пищеблока, обеденного зала, оборудования, инвентаря.

По третьему вопросу слушали Ивушкину Е.А., кладовщика. Она сообщила, что ежедневное меню соответствует согласованному десятидневному циклическому меню. А также о том, что ежедневное меню размещено на видном месте: перед входом в обеденный зал и при входе на 1 этаж.

По третьему вопросу решили: Вести постоянный контроль за соответствием ежедневного меню циклическому десятидневному.

По четвертому вопросу слушали Морозову С.Н., заместителя директора. Она сообщила, что замечаний по данному вопросу не выявлено. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. Товарного соседство – соблюдается. Сертификаты, подтверждающие качество и безопасность сырья в наличии. Ежедневно проводится входной контроль, контроль температуры хранения продуктов питания на соответствие требуемой. Результаты контроля записываются в соответствующих журналах.


По четвертому вопросу решили: Не ослаблять контроль за указанными в п. 4 мероприятиями.

Председатель



Л.И.Новицкая

Заместитель председателя



А.В.Ирхина