

**Протокол № 4
производственного совещания по теме
«Организация горячего питания в школе»**

Дата проведения – 04.05.2022

Присутствовали - директор школы М.Ю.Кильдюшова
повар – бригадир ООО «Комбината общественного питания «Южный»
С.А.Сапогина
Председатель Управляющего совета школы - Головина О.С.
член бракеражной комиссии Козлова В.М.
ответственный за питание ГБОУ СОШ пос. Ильмень - Блашкина Е.А.
члены Совета родителей Родина Е.Н., Абрамова Л.А.

Повестка дня:

- 1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания на II полугодие 2021 – 2022 учебного года.**
- 2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной, других помещений столовой.**

По первому вопросу заслушали повара – бригадира Сапогину С.А. Она рассказала, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. Заведен Журнал учета рациона питания. В который ежедневно вносятся количество углеводов, витаминов, жиров, т.д., За январь – апрель 2022 года натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи присутствуют в рационе. Реже даются фрукты на витаминизацию учащихся 1 – 4 классов. С.А.Сапогина отметила, что меню сбалансировано. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены. К сожалению, было также отмечено, что на неоднократные письма директора школы, коррективы в меню не были внесены: по – прежнему часто дается геркулесовая каша, кисель, которые дети практически не едят. Не прислушался Комбинат и к просьбе внести в меню раз в неделю суп. Поставляемые продукты имеют низкое качество.

Решили: строго отслеживать выполнение предварительного меню. Заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу заслушали члена бракеражной комиссии учителя начальных классов Козлову В.М. Она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечного отделения и других помещений столовой установлено следующее:

- все поступающие продукты имеют сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализация, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столового зала осуществляется после каждого приема пищи;
- приготовление и хранение дезинфицирующих средств осуществляется согласно инструкции;
- после окончания кормления школьников все приборы (ложки), кастрюли прокаливаются.