

**Протокол №3**  
**заседания Совета по питанию**  
от 14.01.2019 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

**Повестка дня:**

1. Рейд на пищеблок с целью контроля за соблюдением рациона питания согласно цикличного меню меню-требованию на каждый день.
2. Сообщение
3. О проверке организации и качества питания в декабре 2018 года.

По первому вопросу слушали Еремееву Л.А., и.о. директора центра образования, председателя Совета по питанию с информацией по итогам рейда на пищеблока МБОУ «ЦО №47» в январе 2019 года

- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;
- обеспеченность пищеблока моющими средствами, спецодеждой, посудой, инвентарем;
- состояние оборудования пищеблока.

По итогам рейдов по проверке пищеблоков членами Совета по питанию сделан вывод, что санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

По второму вопросу слушали Соколову-Блажевич Т.А., ответственную за горячее питание в МБОУ «Центр образования №47». Соколова-Блажевич Т.А. напомнила присутствующим о неукоснительном исполнении следующих правил: 1. Осуществлять ежедневный производственный контроль за качеством поставляемых продуктов на пищеблок, за соблюдением требований к условиям технологии изготовления кулинарной продукции, контролировать температуру блюд ( горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 С ° вторые блюда и гарниры - не ниже 65 С ° холодные супы, напитки - не выше 14С°, соответствие готовых блюд меню.

Соколова-Блажевич Т.А. сообщила также о необходимости активизировать разъяснительную работу о необходимости и пользе горячего питания с

классными руководителями (с последующим проведением тематических классных часов) с целью активизации работы в данном направлении.

Решили: Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

По третьему вопросу выступила Серикова О.С. с отчетом о проверке организации и качества питания в декабре 2018 года. Она рассказала, что питание учащихся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком питания.

- блюда готовятся в соответствии с перспективным меню, блюда приготавливаются строго по технологическим картам.
- соблюдаются санитарные нормы и правила.
- питанием охвачены все учащиеся.
  
- классными руководителями ведется необходимая документация: ведомость учета денежных средств, табель посещаемости.
- качество готовой продукции удовлетворительное.
- дисциплина в столовой на переменах обеспечивается классными руководителями и дежурным учителем.

Решили:

Довести до сведения родителей результаты проверки организации питания учащихся.

Секретарь



Соколова-Блажевич Т.А.