

ПРОТОКОЛ № 1

Заседания Совета по питанию

МБОУ «ЦО № 23» (корпус № 2)
от 30.08.2023 г

Присутствовали – 6 человек

Отсутствовали- 0 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Утверждение Совета по питанию.
2. Составление графика организации питания.
3. Решение вопросов, связанных с организацией льготного питания .
4. Ознакомление с примерным 10- дневным цикличным меню (2 вариант)
5. Выход комиссии в столовую (проверка санитарного состояния к началу учебного года)

1. Слушали

Зам. директора Русова О.В. Она познакомила присутствующих с составом Совета по питанию на 2023-2024 учебный год. Предложила внести коррективы, если такие имеются или утвердить состав без изменения.

Решение. Принять состав Совета по питанию.

2. Слушали

Ответственного за организацию питания Чапаеву А.С. Она познакомила присутствующих с проектом графика организации питания. Предложила внести коррективы, если такие имеются или утвердить без изменений.

Решение. Принять графика организации питания без изменений.

3. Слушали

Документоведа МБОУ «ЦО № 23» (корпус 2) Анисимову Н.В. Она ознакомила присутствующих со списками обучающихся, получающих льготное питание в 2023-2024 учебном году .

Решение. Утвердить списки обучающихся, получающих льготное питание

4. Слушали

Ответственного за организацию питания Чапаеву А.С. Она ознакомила с примерным 10-дневным цикличным меню (2 вариант)

Решение. Принять в работу

Осуществлен выход комиссии в столовую

Председатель:  Русова О.В.

Секретарь:  Дубовенко Н.А.

Акт
по проверке организации питания в МБОУ ЦО № 23(корпус 2)

Проверка проводилась 30.08.2023 г. членами Совета по питанию МБОУ ЦО № 23(корпус 2) по вопросу контроля за санитарным состоянием помещения пищеблока, инвентаря и оборудования к началу учебного года.

В результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. В необходимых количествах обеспечены столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, персонал пищеблока - санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. Все помещения содержатся в чистоте. Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала выделен отдельный уборочный инвентарь.

Председатель комиссии: Русова О.В.

Секретарь: Дубовенко Н.А.

Медицинская сестра: Мананникова О.И.

Представитель родительской общественности Пронина А.В.

ПРОТОКОЛ № 2

Заседания Совета по питанию

МБОУ «ЦО № 23» (корпус № 2)

от 20.09.2023 г

Присутствовали – 6 человек

Отсутствовали- 0 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Планирование работы Совета по питанию.
2. Изменения в примерном 10- дневном циклическом меню.
3. Выход комиссии в столовую (проверка санитарного состояния помещений пищеблока, контроль качества продуктов, соблюдение режимных моментов питания)

1.Слушали

Зам. директора Русову О.В. Она познакомила присутствующих с планом работы Совета по питанию на 2023-2024 учебный год. Предложила внести коррективы, если такие имеются или утвердить план работы без изменения.

Решение. Принять план работы Совета по питанию.

2.Слушали

Организатора горячего питания Чапаеву А.С. Она ознакомила присутствующих с приказом 274/1 от 20.09.2023г. « О замене блюд в меню». В целях организации качественного питания учащихся, на основании Акта замены готового блюда (продукта) согласно 10-дневному циклическому меню от 20.09.2023.

Решение. Принять в работу.

Осуществлен выход комиссии в столовую

Председатель:  Русова О.В.

Секретарь:  Дубовенко Н.А.

Акт
по проверке организации питания в МБОУ ЦО № 23(корпус 2)

Проверка проводилась 20.09.2023 г. членами Совета по питанию МБОУ ЦО № 23(корпус 2) по вопросам контроля за санитарным состоянием помещения пищеблока, контроля качества продуктов, соблюдения режимных моментов питания.

В результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами. Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала выделен отдельный уборочный инвентарь.

Качество поставляемых продуктов: проверен срок годности, наличие соответствующих документов. Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии: Русова О.В.

Секретарь: Дубовенко Н.А.

Медицинская сестра: Мананникова О.И.

Представитель родительской общественности Пронина А.В.