

ПРОТОКОЛ № 7

от 14.03.2024 г.

Присутствовали:

Малышкина О.Н.
Гордиенко Т.В.
Пчелкина А.А.
Комайкина Т.В.
Иванова Е.В.
Николаева Ю.А.

Повестка дня.

Технология приготовления блюд, проверка выхода продуктов.

По этому вопросу заслушали Иванову Е.В., заведующего столовой школы. Ассортимент основных продуктов питания соответствует рекомендациям СанПиНа. В течение декады дети получают количество продуктов в полном объеме в расчете, установленных норм. Замены в меню проводятся в исключительных случаях на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания. Суточные пробы всегда оставляются. Требуемые правила для приготовления пищи повара соблюдают. Кулинарную обработку овощей для сохранения витаминов проводят правильно. Гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд соблюдаются. Требования к условиям хранения особо скоропортящихся продуктов соблюдаются.

Пчелкина А.А. проводила проверку выхода продуктов. Выходы соответствовали нормативам. Выборочно проведена проверка технологии приготовления пищи поварами. Технология приготовления блюд соблюдается, проводится термическая обработка блюд, обработка яиц, инструкции есть в наличии и соблюдаются. Повара квалифицированно готовят пищу для детей. Нарушений не выявлено.

Заслушали Пчелкину А.А., организатора питания, учителя дежурят по столовой согласно утвержденного графика, однако периодически из столовой дети выносят хлеб и фрукты, с классными учителями была проведена беседа об усилении контроля за своими классами.

Решение:

1. Выполнение норм 10 дневного меню.
2. Проверка поступления продуктов с базы, их количество, качество и соответствие сопровождающим документам.

Ответственная: Иванова Е.В.

Секретарь:



Гордиенко Т.В.