

**ПРОТОКОЛ № 1**  
**заседание комиссии над качеством питания учащихся**  
**в школьной столовой**

от 01.09.2022 года

*Присутствовали 4 человека*

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Контроль над выходом готовых блюд и изделий согласно меню.

**СЛУШАЛИ:**

По первому вопросу «Контроль над выходом готовых блюд и изделий согласно меню» слушали председателя родительского комитета школы А.А. Сорокину, она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного двухнедельного меню, которое утверждено директором школы. В меню включаются молочные продукты, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе учащихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит ответственная за питание, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена. Поэтому весы на пищеблоке соответствуют метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования соответствует технологическим картам, из которых составляется картотека блюд. В технологических картах указывается

рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих данных:

масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;

масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;

выход порций;

состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";

технология приготовления блюда

органолептическая оценка готового блюда.

Директор школы контролирует правильность оформления ежедневного меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет ответственная за питание вместе с членами бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Суточные пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч. при температуре от +2 до +6 °С.

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания учащихся. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием учащимся необходимых гигиенических навыков. Проводился осмотр отходов после питания учащихся в послеобеденное время. Установлено, что учащиеся хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда - с крупяными, макаронными изделиями. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащиеся убирают со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное.

#### ВЫСТУПИЛИ:

Бредихина Н.В., ответственная за питание, которая проинформировала присутствующих о том, что питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 учащегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

РЕШИЛИ:

Принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета. Твердо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

Заместитель директора по ВР: Шахова Н.Л. Шахова

Председатель родительского комитета школы: Сорокина А.А. Сорокина

Ответственная за питание учащихся: Бредихина Н.В. Бредихина

Член родительского комитета школы: Анпилогова Н.Л. Анпилогова