

Протокол № 3
заседания совета по питанию
от 13 декабря 2021г

Присутствовали: 6

Отсутствовали: 0

Председатель: Машкова Л.В., старший воспитатель

Секретарь: Разводова С.В., воспитатель

Повестка дня:

1. Организация системного контроля за работой пищеблока, для улучшения питания (проверка закладки продуктов, проверка выхода готовой продукции, контрольные порции).

По первому вопросу слушали Головнину И.А., директора МБДОУ № 44 «Гнездышко» ст. Фастовецкой, которая отметила, что с целью проверки организации питания было проконтролировано:

1. Санитарное состояние пищеблока. На пищеблоке соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Завхоз ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.

2. наличие условий в группах для приема пищи;

3. качество продуктов и приготовленной пищи;

4. разнообразие меню;

5. соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил.

Для этого разработана циклограмма контроля за организацией питания.

Меню-требование составлено с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню.

Машкова Л.В., председатель Совета по питанию для контроля за качеством пищи, присутствовала при закладке продуктов в котел. Полученные данные соответствовало сменю-требованию.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи.

При контроле организации питания в группах старший воспитатель особое внимание обратила на соблюдение режима питания, доведения пищи до детей, на организацию процесса приема пищи, аппетит воспитанников, отношение к новым блюдам. На то какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировку стола, привитие гигиенических навыков.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключался в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Особое внимание обращали на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

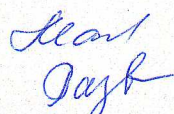
На основании вышеизложенного постановили:

1. Признать работу пищеблока по организации питания удовлетворительной

Принято единогласно.

Председатель Совета по питанию

Секретарь Совета по питанию



Машкова Л.В.

Разводова С.В.