

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 23 города Сызрани
городского округа Сызрань Самарской области

Протокол № 3

комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
обучающихся

от 21.11.2014 года

Повестка дня:

1. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения, и приёмкой продукции.
5. Контроль за процессом организации питания обучающихся (анализ результатов визуального осмотра по форме оценочного листа).

Ход заседания

Слушали :

1. Заместителя директора по УВР Чебуренкову А.Н. ответственную за организацию горячего питания обучающихся с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.
2. Членов бракеражной комиссии из числа родительской общественности: Кривошеина Е.А. (1А класс), Орчешкина (2 класс), Александров (4А класс), которые ознакомили с результатами визуального осмотра: