

ПРОТОКОЛ

совещание административного совета

МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми

от 27.04.2021 г.

Председательствовала: Салюкова С.А.

Присутствовали: Шихова М.А., Калашникова Е.А., Рязанова Л.А., Анисимова А.С.

Богданова Е.В., Носкова Н.Е., Козлова Г.Р., Власова И.Л.

Повестка дня:

Организация горячего питания обучающихся гимназии

Выступили:

Козлова Г.Р.

Объемно-планировочные решения пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

На пищеблоке из оборудования имеются 2 электроплиты, жарочный шкаф, пекарский шкаф, электрокипятильник, электрочайник, линия раздачи с мармитами для первых и вторых блюд и холодильной витриной, низкотемпературные шкафы в количестве 2 штук, среднетемпературные шкафы в количестве 5 штук, картофелечистка, мясорубка, овощерезательная машина, овощерезательно-протирочная машина, весы в количестве 4 штук, посудомоечная машина, рабочие столы, ванны, раковины для мытья рук. Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Технологическое оборудование оснащено соответствующими контрольными приборами. Проводится контроль температурных режимов хранения продуктов в холодильном оборудовании с внесением данных в соответствующий журнал. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Оборудование и инвентарь промаркирован.

Столовая обеспечена достаточным запасом столовой посуды.

Столовая работает по меню, утверждённому директором. Утверждено 2 варианта меню для питания детей 7-11 лет, 11-18 лет. Меню разработано с учетом цикличности (весна-лето, осень-зима). Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует утвержденному перспективному 12- дневному меню.

Поставка продуктов питания осуществляется на спецтранспорте поставщиками с которыми заключены Договоры на основании проведения закупочных процедур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений», Пермь, 2008 год. Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале, утверждено директором гимназии.

Питьевой режим организован в обеденном зале, установлена бутилированная вода. Договор и сертификаты в наличии.

Оценка блюд проводит бракеражная комиссия на основании Приказа о создании бракеражной комиссии № 100-ОД от 28.08.2020 г. В состав бракеражной комиссии входит 4 человека.

Ежемесячно проводится обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока. Договор № 03/01/2021/Т, № 01/01/2021 от 01.01.2021 г. с ООО «ТОМ»

На пищеблоке гимназии ведется документация согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В гимназии созданы комиссии общественного (административного) контроля и общественного (родительского) контроля. Утверждены программы и планы работы комиссий. Акты проверок комиссией организации питания учащихся гимназии ежемесячно размещаются на сайте гимназии.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Все средства имеют сертификаты соответствия. На все средства имеются инструкции на каждом рабочем месте. Обеденные столы обрабатываются после каждого приема пищи дезинфицирующим средством «Ника-Хлор». Рабочие места, оборудование, разделочные столы, раковины, смесители, диспенсеры для полотенец и т.д. обрабатываются дезсредством через каждые 2 часа с занесением отметки в соответствующие журналы.

Работники столовой обеспечены 3 комплектами санитарной одежды. Медицинские осмотры проводятся своевременно.

График посещения столовой учащихся в 1 и 2 смены составлен, утвержден. Горячее организованное питание учащихся организовано в столовой гимназии на переменах после второго, третьего, четвертого, пятого уроков в первую смену, после первого, второго, третьего уроков во вторую смену. Продолжительность перемен, на которых организовано горячее питание 20 минут.

Охват горячим питанием составляет: 1-4 классы (завтраки и обеды) 100%, 5-9 классы (обеды) 85%, 10-11 классы (обеды) 82%

Решили:

Принять к сведению отчет Козловой Г.Р.

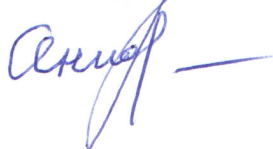
1. Продолжить выполнение мероприятий, предусмотренных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Директор гимназии



С.А. Салюкова

Секретарь



А.С. Анисимова