

ПРОТОКОЛ №16

административного совета

МАОУ «Гимназии № 31» г. Перми

18.04.2023

Председательствовала: Калашникова Е.А., и/о директора МАОУ «Гимназии № 31»

Присутствовали: Чечулин И.Д., Анисимова А.С., Рязанова Л.А., Носкова Н.Е. Капитонова О.В., Шихова М.А.

Повестка дня:

1. Организация горячего питания обучающихся гимназии
2. События апреля
3. Фаза рефлексии
4. Разное

Выступили: По первому вопросу: Козлова Г.Р.

По второму вопросу: Калашникова Е.А. Богданова Е.В.

По третьему вопросу: Чечулин И.Д.

РЕШИЛИ:

1. 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, электрокипяtilьник, электроротел, 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 гимназии, соответствующему СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации общественного питания населения». На учебный 2022 - 2023 год 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, 2013 год. Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале, утверждено директором гимназии.

Питьевой режим организован в обеденном зале, с помощью кулера. Договор на поставку питьевой бутилированной воды заключен с ООО «Торговый дом «Чистая вода». Договор № 03/2023. Сертификаты на воду в наличии.

Оценка блюд проводит бракеражная комиссия на основании Приказа о создании бракеражной комиссии № 123-ОД от 31.08.2022 г. В состав бракеражной комиссии входит 4 человека.

Ежемесячно проводится обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока. Договор № О/21/01/23 от 01.01.2023 г. с ИП Радостева Е.Н.

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 (Приказ № 116-ОД от 31.08.2022г.), общественного (родительского) контроля (Приказ № 114-ОД от 31.08.2022г.). Утверждены программа и план работы административной комиссии (Приказ № 117-ОД, № 111-Од от 31.08.2022г.). Акты проверок административной комиссией и комиссией общественного (родительского) контроля 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. Генеральные уборки пищеблока проводятся 1 раз в неделю с занесением в соответствующий журнал.

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 (обеда) 91,9%, 10-11 классы (обеда) 67%

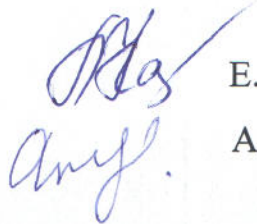
Решили: Принять к сведению отчет Козловой Г.Р.

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

2. Контроль за режимными моментами в гимназии:
 - Усилить контроль за поведением обучающихся в раздевалках, дежурство на переменах на первом этаже дежурным администратором
 - Контроль за порядком в гимназии, вторая обувь, внешний вид
3. Проект «Школьный театр», организовать участие, подать заявку (отв. Санникова Е.А.)
4. Организовать участие в олимпиаде «Пермь- 300» (отв. Шихова М.А.)
5. Контроль за прохождением городского мониторинга для педагогов и пробного ЕГЭ для организаторов ППЭ (отв. Рязанова Л.А.)
6. Составить и довести до обучающихся график ВПР и ИПР, усилить контроль за соблюдением сроков, правил и системы оценивания (отв. Капитонова О.В.)
7. Организовать участие обучающихся в интенсивах к подготовке ЕГЭ (отв. Рязанова Л.А.)
8. Организация и проведение городского этапа конкурса КИНДЕРФИН (отв. Угольников Е.В., Носкова Н.Е.)
9. Дни воинской славы. Организовать участие в акциях и мероприятиях района, города (отв. Богданова Е.В., Анисимова А.С.)

И. о. директора

Секретарь



Е.А. Калашникова

А.С. Анисимова