

Государственное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 81
комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

ПРОТОКОЛ №2 от 23.12.2022 г.

заседания Совета по питанию ГБДОУ детский сад № 81 комбинированного вида
Приморского района Санкт-Петербурга

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: кабинет заведующего

ВРЕМЯ: 13.15

ПРИСУТСТВОВАЛИ: 7 чел. (явочный лист прилагается)

ОТСУТСТВОВАЛИ: чел.

ИНЫЕ УЧАСТНИКИ: 0 чел.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. О выполнении решений Совета по питанию № 1.
2. Мониторинг оснащения пищеблока технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем.
3. Соблюдение 10-дневного меню.
- 4 Контроль за состоянием буфетных помещений в группах.
5. Контроль за выполнением закладки продуктов и выходом готовых блюд
6. Выполнение требований СанПиН при организации питания воспитанников.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила заведующий Е.А. Молканова: информировала членов комиссии Совета по питанию о выполнении решения Совета по питанию №1.

РЕШИЛИ:

1.1. Принять к сведению информацию о выполнении решения Совета по питанию №1.
Ответственные – члены комиссии.

Срок – 23.12.2022 г.

Результат голосования: принято единогласно.

По второму вопросу выступила Н.С. Серебрякова (зам. зав. по АХР): отметила обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой: достаточное количество столовой посуды, приборов, разделочного инвентаря.

Разделочный инвентарь хранится в подвешенном состоянии, промаркирован. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов доступных для контакта с пищевыми продуктами.

Для хранения чистой посуды оборудованы стеллажи. Имеется решетка для сушки чистой посуды, для сбора пищевых отходов и мусора имеются промаркированные емкости с крышками. Столы промаркированы.

Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование, температурный режим соблюдается.

Пищеблок типовой, водоснабжение и канализация — городские.

Технологическое оборудование и вытяжная вентиляция в исправном состоянии.

РЕШИЛИ:

2.1. Принять информацию к сведению.

Продолжать проводить мониторинг оснащения пищеблока технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем.

Срок: постоянно.

Ответственный: зам. зав. по АХР.

Результат голосования: принято единогласно

По третьему вопросу выступила Е.С. Богданова (медсестра) – отметила, что здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты.

Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

РЕШИЛИ:

3.1. Принять информацию к сведению.

Продолжать проводить контроль за соблюдением 10-дневного меню.

Срок – постоянно.

Ответственные – члены комиссии

Результат голосования: принято единогласно

По четвертому вопросу выступила Н.С. Серебрякова (зам. зав. по АХР) – отметила, что питание детей организуется в помещении групповой. Доставляется пища от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. На маркировке указана группа и вид блюда: первое, второе, третье, фрукты и т.д.

В пищеблоке технологический процесс организуется так, чтобы исключить встречные потоки сырой и готовой продукции. В буфетах-раздаточных предусмотрены условия для мытья рук. Раз в месяц контролируется состояние облицовки буфетных, чтобы на плитках, полу и потолке не было трещин и сколов.

Для мытья столовой посуды в буфетных установлены двухгнездные моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Также в помещения буфетных установлены посудомоечные машины.

Постоянно ведется контроль за санитарным состоянием буфетных помещений в группах.

РЕШИЛИ:

4.1. Принять информацию к сведению.

Продолжать проводить контроль за состоянием буфетных помещений в группах

Ответственные – члены комиссии.

Срок – постоянно.

Результат голосования: принято единогласно

По пятому вопросу выступила Е.С. Богданова (медсестра) – отметила, контроль за качеством приготовления пищи предусматривает контроль при закладке основных продуктов в котел и проверку выхода блюд.

Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где эти продукты должны быть записаны на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей (например, в обед на 100 детей: масло сливочное в I блюдо - 1,5/150 г, в гарнир ко II блюду - 3/300 г.).

Важно обращать внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления излишних количеств пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и к большому количеству остатков пищи.

Для удобства контроля за выходом блюд посуда на кухне должна быть вымерена, на котлах для I и III блюд сделаны соответствующие отметки. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнения среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

Полученные результаты фиксируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный), который ведется медицинским работником.

Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, который проводится, в основном, органолептическим методом. В Санитарных правилах определено, что выдачу готовой пищи детям следует проводить только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре 6-8°.

РЕШИЛИ:

5.1. Принять информацию к сведению.

Ответственный – медсестра, зам.зав. по АХР.

Срок – постоянно.

Результат голосования: принято единогласно

По шестому вопросу выступила Е.С. Богданова (медсестра) – отметила:

Перед началом работы проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводится не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.

При уборке помещений организована дополнительная дезинфекция мест общего пользования, в каждом санузле установлены механические санитайзеры для рук, а также на каждом этаже имеются рециркуляторы, предназначенные для обеззараживания помещений от бактерий.

На пищеблоке ДООУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и т.д.)

Увеличена кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно, в течение рабочего дня организована обработка помещений дезинфицирующими средствами, согласно графику дезинфекции помещений при коронавирусе.

Генеральная уборка проводится согласно графику.

РЕШИЛИ:

6.1. Принять информацию к сведению.

Неукоснительно продолжать контроль по соблюдению и выполнению СП 3.1/2.4.3598-20 "САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ СОЦИАЛЬНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)".

Срок: постоянно.

Ответственный: члены комиссии.

Результат голосования: принято единогласно

Председатель



Е.А. Молканова

Секретарь

Т.И. Куприенко