

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

ПРОТОКОЛ №3 от 15.03.2024 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: 0 чел.

ИНЫЕ УЧАСТНИКИ: 1 чел.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Заседание Совета по питанию № 3

1. О выполнении решений Совета по питанию № 2.
2. Отчеты по результатам контроля за организацией питания в учреждении согласно Плану работы Совета по питанию.
3. Анализ выполнения норм питания в доу.
4. Соблюдение 10-дневного меню.
5. Контроль хранения и утилизации пищевых отходов на пищеблоке.
6. Выполнение требований СанПиН при организации питания воспитанников.
7. Контроль за соблюдением технологий приготовления пищи на пищеблоке.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила заведующий Е.А. Молканова: информировала членов комиссии Совета по питанию, о выполнении решения Совета по питанию №2.

РЕШИЛИ:

Принять информацию к сведению о выполнении решения Совета по питанию №2.

Ответственные – члены комиссии.

Срок – 15.03.2024 г.

Результат голосования: принято единогласно.

По второму вопросу выступила Н.С. Серебрякова зам.зав. по АХР: отметила: на начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания.

Разработан план мероприятий по контролю над организацией питания на 2023-2024 учебный год. В план вошли организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками.

В целях активизации работы по организации питания составлена программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», планы по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов. Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием

пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

РЕШИЛИ:

2.1. Принять информацию к сведению. Продолжать проводить работу по контролю организации питания в ДОУ.

Срок: постоянно.

Ответственный: члены комиссии.

Результат голосования: принято единогласно.

По третьему вопросу выступила Нагаева Е.В.(Шеф-повар) – отметила, что показатели выполнения натуральных норм питания и калорийности положительные, что свидетельствует об улучшении и сбалансированности организации питания детей.

РЕШИЛИ:

3.1 Продолжать ежемесячный оперативный контроль за выполнением натуральных норм питания.

Ответственный – члены комиссии.

Срок – 15.03.2024 г.

Результат голосования: принято единогласно.

По четвертому вопросу выступила Л. В. Родионова (врач)– отметила, что правильно организованное питание формирует у детей культурно- гигиенические навыки, полезные привычки, рациональное питание закладывает культуру приема пищи является необходимым условием гармоничного роста детей, их физического и нервно- психического развития, укрепляет иммунитет.

На основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором. Выход и объем пищи блюд соответствует возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, кисломолочные продукты. Технологические карты являются основанием для приготовления блюд.

РЕШИЛИ:

4.1. Принять информацию к сведению. Продолжать проводить контроль за соблюдением 10-ти дневного меню.

Ответственные – члены комиссии.

Срок – постоянно.

Результат голосования: принято единогласно

По пятому вопросу выступила Т.И. Куприенко (кладовщик) -отметила, что скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продовольственное сырьё и пищевые продукты перевозятся только охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

Все поступающие на пищеблок продовольственное сырьё и пищевые продукты находятся в таре производителя (либо переключаются в чистую, промаркированную тару с сохранением этикетки до конца реализации). Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящейся продукции сохраняется до полного использования продуктов. При хранении пищевых продуктов соблюдаться нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения.

Продукты, имеющие специфический запах, хранятся отдельно от продуктов, впитывающих запахи (масла сливочного, молока, макаронных изделий и т. п.).

Складские помещения оборудованы достаточным количеством стеллажей и полок, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Каждая единица холодильного оборудования оснащена приборами контроля за температурой хранения продукции. На складе достаточное количество холодильного оборудования для хранения сырой и готовой продукции. Сырая и готовая продукция хранятся в отдельных холодильных камерах. Свежие овощи хранятся в овощехранилище, фрукты – в холодильнике.

Сбор и удаление пищевых отходов после каждого приема пищи, осуществляется только в специально предназначенные для этого промаркированные и прокалиброванные по объему, закрывающиеся крышками, устойчивые к протеканию емкости с полиэтиленовыми одноразовыми пакетами-вкладышами. Для каких-либо других целей их использовать запрещается. Емкости, для пищевых отходов после их освобождения подвергаются промывке моющими средствами и средствами дезинфицирующими, ополаскиваются горячей водой (40-50°C) и просушиваются.

РЕШИЛИ:

5.1. Принять информацию к сведению. Продолжать соблюдать сроки хранения продуктов и товарного соседства на пищеблоке и в складах считать удовлетворительным. Продолжать своевременно выполнять все правила хранения продуктов питания, вести журнал учета скоропортящихся продуктов, не допускать нарушений товарного соседства продуктов на складе.

Ответственный – кладовщик.

Срок – постоянно.

Результат голосования: принято единогласно.

По шестому вопросу выступила Н.С. Серебрякова зам.зав. по АХР -отметила, что пред началом работы и в конце рабочего дня проводится уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств. На каждом этаже имеются рециркуляторы, предназначенные для обеззараживания воздуха, в местах общего пользования- санитайзеры для обработки рук.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудников (наличие мыла, полотенца и т.д.)

В течении рабочего дня организована обработка помещений дезинфицирующими средствами, согласно графику уборки при коронавирусной инфекции. Генеральная уборка производится согласно графику.

РЕШИЛИ:

6.1 Принять информацию к сведению.

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

Срок-постоянно.

Ответственные-члены комиссии.

Результат голосования-принято единогласно.

По седьмому вопросу выступила Нагаева Е.В.(Шеф-повар) Отметила, что при приготовлении блюд на пищеблоке ДООУ соблюдаются следующие технологии:

- варка,
- запекание,
- припускание,
- пассерование,
- тушение,
- приготовление на пару.

Приемы, используемые при кулинарной обработке продуктов, сохраняют пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с цикличным меню и технологическими картами. Готовые блюда и кулинарные изделия отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности.

РЕШИЛИ:

6.1 Принять информацию к сведению. Продолжать проводить контроль за соблюдением технологий приготовления пищи на пищеблоке.

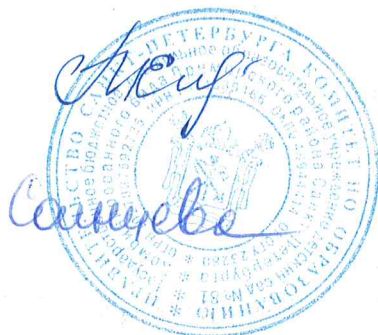
Срок-постоянно.

Ответственные-члены комиссии.

Результат голосования-принято единогласно.

Председатель

Секретарь



Е.А. Молканова

С.Е.Солнцева