

**Протокол № 3**  
**заседания мобильной группы общественного контроля организации качества**  
**питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной**  
**общеобразовательной школы д. Илюши**  
**от 27 ноября 2024**

Председатель – Ожегина Е.Н.

Секретарь – Назарова О.Л.

Присутствовало 6 человек:

1. Некрасова О.С., повар
2. Порубова И.С., учитель
3. Порубова Т.С., кладовщик
4. Неганова А.В., член мобильной группы от родительской общественности,
5. Назарова О.Л., член мобильной группы от родительской общественности,

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Проверка закладки сырой продукции и выход готового изделия в соответствии с меню-раскладкой, контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи.
2. Анализ выполнения натуральных норм.
3. Проверка наличия документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта и категории, срока реализации, пищевой ценности, наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре.
4. Проверка ведения документации, санитарно-гигиенического состояния пищеблока и подсобных помещений.
5. Проверка условий хранения пищевых продуктов
6. Проверка столовой посуды на предмет маркировки, на наличие целостности.

**1. СЛУШАЛИ:**

Ожегину Елену Николаевну, председателя Совета по питанию, которая провела анализ записей в журнале закладки сырой продукции. Проверка показала, что все записи делаются своевременно согласно нормам закладки.

Бракеражной комиссией ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются три подписи членов бракеражной комиссии. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке. А также ведётся ведомость контроля за рационом питания, журнал витаминизации блюд, журнал учёта режима холодильного оборудования.

Кухонная посуда имеет маркировку, но маркировка не чёткая, сколы на посуде не обнаружены.

Пища раздаётся поваром: после 2 –го урока в 10.10, для 6-9 класса после третьего урока в 11.15. Температура еды и время подачи соответствует санитарным нормам.

**РЕШИЛИ:**

- 1.1. Продолжить контроль закладки сырой продукции и выхода готового изделия
- 1.2. Продолжить контроль ведения журнала закладки сырой продукции, бракеражного журнала.
- 1.3. Дежурным учителям контролировать раздачу готовой еды, её температуры и время подачи.

1.4. Продолжать вести ведомость контроля за рационом питания, журнал витаминизации блюд, журнал учёта режима холодильного оборудования.

1.5. Обновить маркировку кухонной посуды.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 6

«против» - 0

«воздержались» - 0

## 2.СЛУШАЛИ:

Порубову Т.С. ответственную за ведение документации, которая сообщила информацию о проверке, касающейся наличия документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта и категории, срока реализации, пищевой ценности, наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре. Татьяна Сергеевна сообщила, что на пищеблоках ведутся папки, в которых имеются все сертификаты. В холодильниках на всех продуктах имеются все маркировочные ярлыки.

## РЕШИЛИ:

2.1. Признать удовлетворительной работу по проверке качества поставляемой продукции.

2.2. Продолжить контроль сертификатов и другой документации, удостоверяющей качество продукции.

2.3. Обновить маркировку столовой посуды.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 6

«против» - 0

«воздержались» - 0

Председатель Совета по питанию



Е.Н.Ожегина

Секретарь



О.Л.Назарова