

Протокол № 3

Заседания административно-общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

Дата проведения «24» октября 2024г
присутствовало: 9 человек
(8 членов АОК, заведующий).

Повестка дня:

1. Контроль качества используемых продуктов.
2. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой посуды на пищеблоке (по требованиям СанПиН 2.3/2.4 3590-20).
3. Контроль ведения документации по вопросам организации питания.

Слушали:

По первому вопросу Козлову Е.В., ответственный за организацию питания, отметила, что при приеме продукции проверяется документация, подтверждающая их качество и безопасность. На пищеблоке не допускается прием продуктов признаками недоброкачества. Условия хранения продуктов соответствует требованиям СанПин. Ежедневно берется проба все блюд для проверки качества.

По второму вопросу заслушали председателя административно-общественной комиссии Чопсиевой Р.Н. Она отметила, что общее состояние пищеблока удовлетворительное, технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Температура в холодильном оборудовании соответствовала нормам хранения продуктов. В складских помещениях имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Приточно-вытяжная вентиляции в рабочем состоянии. Оборудование, столы, разделочные доски, инвентарь для обработки пищеблока промаркирован. Уборочный инвентарь и дезсредства храниться отдельно. Отдельно выделена посуда в контейнере для бракеражной комиссии. С целью доставки готовой продукции в здание 2 по адресу Тбилисская 63 в наличии в достаточном количестве биксов, герметически закрывающиеся, и контейнеры. Тара имеет маркировку. Приготовление пищи осуществляется в нержавеющей посуде, что соответствует требованию СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

По третьему вопросу заслушали заведующего Звереву С.А. о проведении 20.09.2024 проверки по ведению документации в вопросах организации питания. При выборочной проверке сертификатов на продукты (молочная продукция, сметана, сливочное масло) замечаний нет. Имеются журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании. Ежедневно заполняются заявки для меню. К работе не допускаются нездоровые сотрудники, о чем свидетельствуют записи и подписи сотрудников в гигиенических журналах на пищеблоке и в детском саду. До начала выдачи продукции берется бракераж и делается запись в соответствующем журнале. Своевременно заполняются журналы при получении кипяченой воды и готовой продукции.

Решение:

1. Качество используемых продуктов соответствует норме. Имеется требуемая документация, удостоверяющая качество продукции.
2. Требования СанПиН 2.3/2.4 3590-20 на пищеблоке в целом выполняются.
3. Документация в вопросах организации питания ведется своевременно.

Председатель Чоп Р.Н. Чопсиева

Секретарь Соко И.В. Соколова