

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Средняя общеобразовательная школа № 10

Муниципального образования город Новороссийск

П Р И К А З

От 02.09.20 года

№ 294

г. Новороссийск

О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МБОУ СОШ №10

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

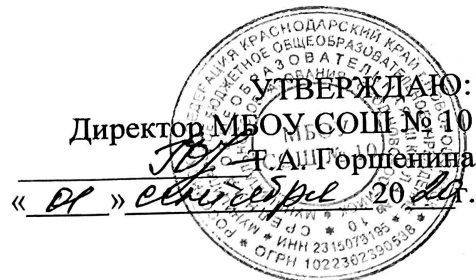
Директор



Т.А. Горшенина



Составлено:
Секретарь профкома школы
г. Краснодара
« 20.08.2018 г. »



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 10
Т. А. Горшенина
« 20.08.2018 г. »

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ №10 (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля качества приготовляемых блюд, который проводится органолептическим методом, предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Членами бракеражной комиссии являются: фельдшер, ответственный за организацию питания обучающихся, повар-бригадир школьной столовой.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции школьной столовой, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал должен у повара школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность:

члены бракеражной комиссии;
повар школьной столовой, приготовляющий пищу.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 10
Муниципального образования город Новороссийск

П Р И К А З

От 01.09.20 года

№ 294

г. Новороссийск

О создании состава Совета по питанию

В целях осуществления содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить совет по питанию, который создан с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно – общественного контроля, за организацией и качеством питания в школе.

2. Назначить председателя Совета по питанию директора школы Т.А. Горшенину.

3. Утвердить состав Совета по питанию:

- Горшенина Т.А. - директор;
- Потапова А.Н., - медицинская сестра;
- Загария Г.В. - ответственный по питанию;
- Демьяненко Н.В. - заведующий производством;
- Тюхтяева О.В. – председатель управляющего совета;
- Мацаева Ю.П. - член родительского комитета.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 10



Горшенина Т.А.

С приказом ознакомлены:

Потапова А.Н. 

Загария Г.В. 

Демьяненко Н.В. 

Тюхтяева О.В. 

Мацаева Ю.П. 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №10
Т.А. Горшенина

« 09 » сентября 20 20 г.

Положение о Совете по питанию

I. Общие положения

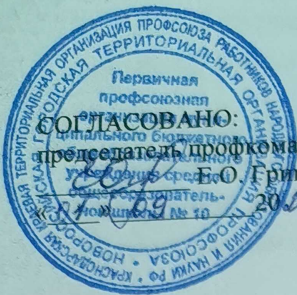
- 1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в школе

II. Структура Совета по питанию

- 2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – 6 человек.
- 2.2. Председателем совета по питанию является директор школы. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.
- 2.3. В состав Совета по питанию входят:
- Горшенина Т.А. - директор;
 - Потапова А.Н., - медицинская сестра;
 - Загария Г.В. - ответственный по питанию;
 - Демьяненко Н.В. - заведующий производством;
 - Тюхтяева О.В. – председатель управляющего совета;
 - Мацаева Ю.П. - член родительского комитета.
- 2.4. Состав Совета по питанию утверждается Приказом директора школы сроком на 1 год.

III. Основные задачи работы Совета по питанию

- 3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в школе.
- 3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в школе.



ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 10 Г. НОВОРОССИЙСКА

1. Общие положения

1.1 Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2 Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом гимназии.

1.4 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

1.6 Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

Протокол
от 31 августа 2020 №1

Совета по питанию
Директор МБОУ СОШ № 10 – Т.А. Горшенина
Секретарь – Загария Г.В.

Присутствовало 12 человек:

Горшенина Т.А., председатель комиссии по питанию
Загария Г.В., ответственный по питанию
Демьяненко Н.В., зав. производством
Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета
Мацаева Ю.П., родитель
Рякина Ю.В., медработник

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Составление плана работы Совета по питанию на 2020/2021 учебный год. Распределение обязанностей

Утверждение графика проведения рейдов-проверок по организации питания

Об организации платного питания

Организация работы столовой в период распространения коронавирусной инфекции

СЛУШАЛИ:

1. Горшенину Татьяну Алексеевну, председателя совета по питанию, которая ознакомила присутствующим с планом работы Совета по питанию на 2020/2021 учебный год. Для организации работы по обеспечению обучающихся полноценным питанием, с целью оказания практической помощи СОШ № 10 в осуществлении общественного контроля за организацией качественного питания учащихся, содействия в совершенствовании системы организации качественного питания, отвечающей современным требованиям санитарных правил и норм обеспечения школьников и воспитанников качественным полноценным сбалансированным питанием, а также за осуществлением контроля: за работой пищеблока (качество и количество пищи, санитарно-эпидемиологический режим, продуктов, выполнение графика и правил раздачи пищи); за организацией питания учащихся: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество, безопасность и количество пищи, оформление блюд; за выполнением циклического меню, за выполнением норм раскладки; за ведением документации по организации питания необходимо избрать состав Совета по питанию в следующем составе:

- ✓ Горшенина Т.А. - директор;
- ✓ Рякина Ю.В., - медицинская сестра;
- ✓ Загария Г.В. - ответственный по питанию;
- ✓ Демьяненко Н.В. - заведующий производством;
- ✓ Тюхтяева О.В. – председатель управляющего совета;
- ✓ Мацаева Ю.П. - член родительского комитета.

РЕШИЛИ:

- 1.1. Утвердить план работы Совета по питанию на 2020/2021 учебный год
- 1.2. Утвердить состав Совета по питанию
- 1.3. Подготовить приказ о создании Совета по питанию

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12
«против» - 0
«воздержались» - 0

СЛУШАЛИ:

2. Загария Галину Владимировну, ответственную по питанию, которая ознакомил присутствующим с нормативными документами по организации питания в СОИ № 10, положением о Совете по питанию, о проведении Советов по питанию ежеквартально, о проведении контрольных рейдов по пищеблоку школы оформлением актов не реже одного раза в месяц.

РЕШИЛИ:

- 2.1..Проводить Советы по питанию ежеквартально и в случае необходимости.
- 2.1.Проводить контрольные рейды по пищеблоку школы с оформлением актов не реже одного раза в месяц.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12
«против» - 0
«воздержались» - 0

СЛУШАЛИ:

3. Горшенину Татьяну Алексеевну, председателя совета по питанию, которая сообщила, что в целях предотвращения распространения коронавирусной инфекции в учреждении в своей работе необходимо пользоваться методическими рекомендациями министерства здравоохранения.

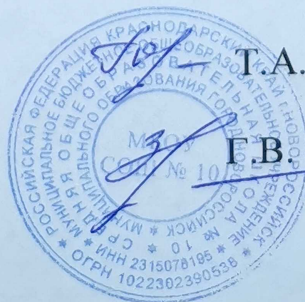
РЕШИЛИ:

- 3.1. Всем работникам столовой неукоснительно следовать рекомендациям и плану.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12
«против» - 0
«воздержались» - 0

Председатель Совета по питанию

Секретарь



Т.А. Горшенина

Г.В. Загария

Протокол

от 27 сентября 2020 №2

Совета по питанию

Директор МБОУ СОШ № 10 – Т.А. Горшенина

Секретарь – Загария Г.В.

Присутствовало 12 человек:

Горшенина Т.А., председатель комиссии по питанию

Загария Г.В., ответственный по питанию

Демьяненко Н.В., зав. производством

Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета

Мацаева Ю.П., родитель

Рякина Ю.В., медработник

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. 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.
3. Проверка ведения документации, санитарно-гигиенического состояния пищеблока и подсобных помещений.

1.СЛУШАЛИ:

Загария Галину Владимировну ответственную по питанию, которая провела анализ записей в журнале закладки сырой продукции. Проверка показала, что все записи делаются своевременно согласно нормам закладки, указанным в циклическом меню.

Бракеражной комиссией ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются три подписи членов бракеражной комиссии. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке. Отклонения присутствуют лишь по фруктам, это связано с тем, что вес одного яблока или груши превышает норму, в таком случае учащиеся получают фрукты один раз в два дня.

Пища раздаётся дежурным классом под контролем дежурных учителей согласно заявке. 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.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12

«против» - 0

«воздержались» - 0

2.СЛУШАЛИ:

Загария Г.В., ответственную по питанию, 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. Галина Владимировна сообщила, что на пищеблоках ведутся папки, в которых имеются все сертификаты. В холодильниках на всех продуктах имеются все маркировочные ярлычки.

РЕШИЛИ:

3.1. Признать удовлетворительной работу по проверке качества поставляемой продукции.

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

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12

«против» - 0

«воздержались» - 0

Председатель Совета по питанию

Секретарь



Т.А. Горшенина

Г.В. Загария

Протокол
от 25 октября 2020 №3

Совета по питанию
Директор МБОУ СОШ № 10 – Т.А. Горшенина
Секретарь – Загария Г.В.

Присутствовало 12 человек:
Горшенина Т.А., председатель комиссии по питанию
Загария Г.В., ответственный по питанию
Демьяненко Н.В., зав. производством
Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета
Мацаева Ю.П., родитель
Рякина Ю.В., медработник

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Выполнение 10-дневного меню. Соответствие технологии приготовления блюд требованиям технологических карт.

1. СЛУШАЛИ:

Т.А. Горшенину –председателя комиссии по питанию , которая сказала, что столовая на данный момент работает по летне -осеннему 10-дневному меню, которое выполняется.

Татьяна Алексеевна проинформировала Совет, что при проверке 19.10.2020г. соответствия технологии приготовления блюд требованиям технологических карт выявлено следующее:

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 12.10 до 13.00 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале

учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

ВЫСТУПИЛИ:

Демьяненко Н.В., зав. производством, которая сказала, что проблем в выполнении примерного 10-ти дневного меню нет. Сроки хранения скоропортящихся продуктов выполнены. Задача на выполнение перспективного меню максимально выполняется, замены происходят лишь по необходимости. Заявки на продукты питания составляются еженедельно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню.

РЕШИЛИ:

- 2.1. Выполнение перспективного 10-ти дневного меню и технологии приготовления блюд считать удовлетворительным;
- 2.2. Заявки на продукты питания составлять еженедельно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню;
- 2.3. Рекомендовать руководству школы дать дополнительно заявку на недостающую кухонную посуду.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12; «против» - 0; «воздержались» - 0.

Председатель Совета по питанию

Секретарь



Г.А. Горшенина

Г.В. Загария

**Протокол
от 29 ноября 2020 №4**

Совета по питанию
Директор МБОУ СОШ № 10 – Т.А. Горшенина
Секретарь – Загария Г.В.

Присутствовало 12 человек:

Горшенина Т.А., председатель комиссии по питанию
Загария Г.В., ответственный по питанию
Демьяненко Н.В., зав. производством
Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета
Мацаева Ю.П., родитель
Рякина Ю.В., медработник

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация горячего питания в МБОУ СОШ № 10
2. Нормативно-правовая база по организации питания в образовательных организациях.

1. СЛУШАЛИ:

Слушали директора школы Т.А. Горшенину. Она рассказала о необходимости проведения данного мероприятия. Представила родительской общественности специалистов, непосредственно отвечающих за организацию горячего питания познакомила с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся в образовательных организациях. Особое внимание обратила на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся и воспитанников (СанПиН 2.4.5.2409-08). Пояснила, что со всеми этими документами можно ознакомиться на официальном сайте школы. Также представила информацию о количестве питающихся льготной категории учащихся. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; овощи и т. д.. Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. Составлено 10-ти дневное меню для двух возрастов – 7-11 лет и 12-18 лет (с ним также можно ознакомиться на сайте организации), которое утверждено Роспотребнадзором.

РЕШИЛИ:

1. Продолжить работу по организации горячего питания в школе с привлечением родительской общественности.

2. СЛУШАЛИ:

Загария Г.В. ответственного по питанию – она рассказала как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролировался бракеражной комиссией, мобильной группой с привлечением родительской общественности. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой, электрополотенца, бумажные полотенца. Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется ежедневный осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале Здоровья. Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Осуществляется программа витаминизации третьих блюд. Рассказала об отборе и хранении суточных проб готовых блюд. Огромное внимание уделяется укреплению и пополнению материально-технической базы столовых в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.24.09-08. На все вопросы родители получили квалифицированные ответы, ознакомились с работой пищеблока.

РЕШИЛИ:

2. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению, провести анкетирование «Удовлетворенность горячим питанием».

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12; «против» - 0; «воздержались» - 0.

Председатель Совета по питанию

Секретарь



Горшенина

Загария

**Протокол
от 23 декабря 2020 №5**

Совета по питанию
Директор МБОУ СОШ № 10 – Т.А. Горшенина
Секретарь – Загария Г.В.

Присутствовало 12 человек:
Горшенина Т.А., председатель комиссии по питанию
Загария Г.В., ответственный по питанию
Демьяненко Н.В., зав. производством
Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета
Мацаева Ю.П., родитель
Рякина Ю.В., медработник

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты проверки выполнения требований личной гигиены учащимися.
2. Анализ проверки работы столовой.
3. Просветительская деятельность учащихся о здоровом питании.

1. СЛУШАЛИ:

1. По данным вопросам 1. По первому вопросу выступала ответственная за ОГП Загария Г.В., она огласила результаты проверки выполнения требований личной гигиены учащимися, они показали, что под руководством классных руководителей вся начальная школа регулярно соблюдает правила гигиены, перед приемом пищи все дети моют руки с мылом и вытирают бумажными полотенцами. Она рекомендовала провести беседу с учащимися средней школы о правилах личной гигиены.

РЕШИЛИ:

Учителям среднего и старшего звена провести беседу с учащимися о правилах личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

По второму вопросу слушали результаты проверки работы столовой МБОУ СОШ №10.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно
Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья

посуды кальцевированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 12.10 до 13.00 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

РЕШИЛИ:

Продолжать работу по проверки столовой

3.СЛУШАЛИ:

По третьему вопросу выслушали предложения о просветительской деятельности учащихся о здоровом питании. Ответственная за ОГП предложила: создать информационный стенд о здоровом питании; рекомендовать классным руководителям провести классный час на тему здорового питания.

РЕШИЛИ:

Приняли к сведению предложения о просветительской деятельности учащихся о здоровом питании.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12; «против» - 0; «воздержались» - 0.

Председатель Совета по питанию

Секретарь



Т.А. Горшенина

Г.В. Загария

Протокол
от 27 января 2020 №6

Совета по питанию
Директор МБОУ СОШ № 10 – Т.А. Горшенина
Секретарь – Загария Г.В.

Присутствовало 12 человек:

Горшенина Т.А., председатель комиссии по питанию
Загария Г.В., ответственный по питанию
Демьяненко Н.В., зав. производством
Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета
Мацаева Ю.П., родитель
Рякина Ю.В., медработник

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Загария Галину Владимировну ответственную по питанию, которая провела анализ записей в журнале закладки сырой продукции 15.01.2020 г.. Проверка показала, что все записи делаются своевременно согласно нормам закладки, указанным в циклическом меню.

Бракеражной комиссией ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются три подписи членов бракеражной комиссии. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке. Отклонения присутствуют лишь по фруктам, это связано с тем, что вес одного яблока или груши превышает норму, в таком случае учащиеся получают фрукты один раз в два дня.

Пища раздаётся дежурным классом под контролем дежурных учителей согласно заявке. 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.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 12, «против» - 0, «воздержались» - 0

Председатель Совета по питанию



Т.А. Горшенина

Секретарь

Г.В. Загария