

**Протокол**  
**от 21 октября 2022 №3**

**Совета по питанию**

Директор МБОУ СОШ № 10 – О.П. Мацегора  
Секретарь – Загария Г.В.

**Присутствовало 12 человек:**

Мацегора О.П., председатель комиссии по питанию;  
Загария Г.В., ответственный по питанию;  
Азарова Л.С., зав. Производством;  
Тюхтяева О.В., председатель родительского комитета;  
Щербач И.В., родитель;  
Рякина Ю.В., медработник.

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

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

**1. СЛУШАЛИ:**

О.П. Мацегора –председателя комиссии по питанию , который сказал, что столовая на данный момент работает по летне - осеннему 10-дневному меню, которое выполняется.

Олег Петрович проинформировал Совет, что при проверке 18.10.2022г. 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