

Протокол № 6
заседания Совета по питанию ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка

от 10.02.2025 заместителя директора по ВР, ответственную за организацию питания детей в школе, Петренко В.И г.

Присутствовали:

Петренко Виктория Ивановна – заместитель директора по ВР ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка;

Басырова Елена Петровна – повар;

Криворотова Людмила Алексеевна – руководитель МО воспитателей;

Яковлева Наталья Александровна – председатель родительского комитета.

Повестка дня:

1. Профилактика инфекционных заболеваний.
2. Выполнение норм питания.
3. Контроль за выполнением норм питания.

Слушали:

По первому вопросу заместителя директора по ВР, ответственную за организацию питания детей в школе, Петренко В.И., которая рассказала о пищевых инфекционных заболеваниях. Инфекционные заболевания – обширная и распространенная группа заболеваний. Прямые причины любого пищевого отравления – несоблюдение санитарных норм или употребление в пищу продуктов, массивно обсемененных микроорганизмами определенного вида или содержащих токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы. В процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд ведется контроль за обеспечением их безопасности. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации*;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами.

Самыми опасными продуктами в плане развития пищевых отравлений являются:

- молочные продукты,
- яйца, особенно сырые,
- мясные блюда, корнеплоды и зелень,
- рыбные блюда, особенно с сырой рыбой,
- скоропортящиеся продукты, требующие хранения в холоде,
- продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения.

Пищевые продукты могут стать причиной кишечных инфекций при нарушении правил обработки, несоблюдении технологии приготовления блюд, несоблюдении условий хранения и сроков годности пищевых продуктов.

Не соблюдение правил личной гигиены работниками школьной столовой, их заболевания могут стать причиной обсеменения микроорганизмами пищевых продуктов. Так же фактором острых кишечных инфекций может стать вода.

Профилактика пищевых отравлений заключается в проведении комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий. Основными мероприятиями по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания являются:

1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

3. Ассортимент блюд, изготавливаемых в школьной столовой, соответствует имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях.

4. Школьный пищеблок обеспечен в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

5. Все сотрудники школьной столовой проходят обязательные предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе не допускаются.

6. Во всех помещениях школьной столовой, пищеблоке обеспечено проведение текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральная уборка и дезинфекция. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Постоянное и регулярное проведение мероприятий по уничтожению мух, тараканов, осуществлению систематической и целенаправленной борьбы с грызунами, как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний.

8. С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, организован производственный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований.

9. По средствам приготовления напитка из шиповника производится С-витаминизация блюд.

По второму вопросу слушали заместителя директора по ВР, ответственную за организацию питания детей в школе, Петренко В.И., которая рассказала о выполнении натуральных норм питания. Натуральные нормы в основном выполняются по всем показателям. Питание осуществляется по 14-дневному цикличному меню. Овощи, фрукты всегда присутствуют в рационе школьников. Единое меню сбалансировано, нормы продуктов питания соблюдены.

По третьему вопросу слушали заместителя директора по ВР, ответственную за организацию питания детей в школе, Петренко В.И. Она рассказала о контроле за выполнением норм питания. Оно регламентировано Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания. Так же о ходе организации «Родительского контроля за организацией питания учащихся в школе». Посещение происходит согласно графика, по итогу посещения составляются акты и заполняются анкеты.

Решение:

Продолжить контроль за качеством приготовления блюд, ведением документации по бракеражу в соответствии с требованиями. Обеспечить дальнейшее соблюдение норм выхода готовой продукции.

Секретарь Совета по питанию



В.И.Петренко