

Протокол № 1
заседания Совета по питанию
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 14 «Тополек» муниципального образования город-курорт Анапа

11.01.2023 г.

Присутствовали 6 чел.
Отсутствовал 1 чел.
(по уважительной причине)

Заседание Совета по питанию муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 14 «Тополек» муниципального образования город-курорт Анапа в составе:

Председатель: Исмаилова Н.В. – заведующий
Члены комиссии: Трофименко Е.В. – технолог
Кулыгина Г.Н. – повар
Быченко М.А. – ст.воспитатель
Голговская Н.С. – кладовщик
Ермошенко М.С. – председатель РК
Секретарь: Куроян В.С. – председатель ПК

Повестка дня:

1. Выполнение натуральных норм питания за 2022 год.
2. Итоги контроля выхода готовых блюд на пищеблоке: соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям нормам.

Слушали:

По первому вопросу выступила технолог по питанию Трофименко Елена Владимировна, которая пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания детей. В прошлом (2022) году нормы питания были выполнены по всем показателям. Натуральные нормы продуктов питания соблюдались. В завершении выступления Елена Владимировна сообщила о рисках, которые могут сопровождать выполнение натуральных норм в будущем. А именно - значительное повышение цен на продукты питания, тогда как стоимость оплаты за детский сад не поменялась.

Решили:

1. В соответствии с планом работы Совета по питанию заслушивать информацию о выполнении натуральных норм питания на каждом заседании.

Слушали:

По второму вопросу слушали председателя Совета по питанию Исмаилову Нину Владимировну, которая напомнила присутствующим, что в соответствии с планом-графиком проверок осуществлен контроль за выходом готовых блюд на пищеблоке, проверено соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям. Нина Владимировна отметила, что контроль питания подразумевает контроль качества готовой

пищи, который начинается уже на этапе закладки продовольственного сырья в тару перед приготовлением. Контроль осуществляется бракеражной комиссией. Полученные результаты сопоставляют с нормами и заносят в журнал. Приготовленные блюда также проходят строгую проверку: берутся пробы на органолептическую оценку, оценивается внешний вид блюда, анализируется была ли соблюдена технология приготовления и т.д. (Акт о результатах контроля прилагается).

Выступила: повар Кульгина Галина Николаевна, которая рассказала о работе бракеражной комиссии ДООУ и отметила, что контроль за закладкой продуктов и выходом готовых блюд ведется постоянно, нарушений за прошедший отчетный период не было.

Решили:

1. Выполнение закладки продуктов и выхода готовых блюд считать удовлетворительным.
2. Технологию по питанию и кладовщику проводить своевременную корректировку закладки продуктов в соответствии с заявкой по воспитанникам и нормативным документам.

Председатель

Секретарь



Н.В. Исмаилова

В.С. Куроян