Государственное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 81 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

ПРОТОКОЛ №4 от 16.05.2025 г.

заседания Совета по питанию ГБДОУ детский сад № 81 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: кабинет заведующего
ВРЕМЯ: 13.15
ПРИСУТСТВОВАЛИ: 7 чел. (явочный лист прилагается)
ОТСУТСТВОВАЛИ: 0 чел.
ИНЫЕ УЧАСТНИКИ: 1 чел.

ПОВЕСТКА ДНЯ:
Заседание Совета по питанию № 4:

1. О выполнении решений Совета по питанию №3.
2. Организация питания в ДОУ.
3. Контроль хранения и утилизации пищевых отходов на пищеблоке.
4. Санитарное состояние пищеблока.
5. Мониторинг наличия и состояния спецодежды работников пищеблока
6. Анализ ведения документации по организации питания в учреждении.
7. Отчет по результатам контроля за организацией питания в учреждении согласно Плану работы Совета по питанию.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила заведующий Е.А. Молканова: информировала членов комиссии Совета по питанию, о выполнении решения Совета по питанию №3.

РЕШИЛИ:

1.1 Принять информацию к сведению о выполнении решения Совета по питанию №3. Ответственные – члены комиссии.

Срок – 16.05.2025 г.

Результат голосования: принято единогласно.

По второму вопросу выступила Солнцева С.Е. (воспитатель), отметила, что организация питания в детском образовательном учреждении (ДОУ) — это важный аспект, который влияет на здоровье и развитие детей. При организации питания в детском саду, учитываются:

1.Составление меню: Меню разнообразное и сбалансированное, включает все необходимые группы продуктов (белки, углеводы, жиры, витамины и минералы). Необходимо учитывать возрастные особенности детей и их потребности в питательных веществах.

2. Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и рекомендаций по питанию детей в возрасте от 1 до 7 лет. Это включает в себя нормы калорийности и порций.

3. Кулинарная обработка: Продукты должны быть правильно обработаны (варка, запекание, тушение), чтобы сохранить их питательные свойства. Следует избегать жарки.

4. Питание в зависимости от времени года: Меню может меняться в зависимости от сезона, чтобы использовать свежие продукты и обеспечить разнообразие.
5. Качество продуктов: Использование качественных и свежих продуктов — залог здоровья детей. Ведется учет сроков годности и условий хранения.
6. Обучение детей: проводятся занятия по здоровому питанию, чтобы дети понимали значимость правильного питания и развивали хорошие привычки.
7. Контроль за питанием: Регулярные проверки и оценка качества питания в ДОУ помогают выявить недостатки и своевременно их исправить.
8. Сотрудничество с родителями: Взаимодействие с родителями по вопросам питания помогает учитывать их пожелания и рекомендации.
9. Создание комфортной атмосферы: процесс приема пищи проходит в спокойной и дружелюбной обстановке, что способствует лучшему усвоению пищи.

РЕШИЛИ:

2.1 Принять информацию к сведению.

Ответственные – члены комиссии.

Срок – 16.05.2025 г.

Результат голосования: принято единогласно.

По третьему вопросу выступила Т.И. Куприенко (кладовщик) -отметила, что скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продовольственное сырьё и пищевые продукты перевозятся только охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

Все поступающие на пищеблок продовольственное сырье и пищевые продукты находятся в таре производителя (либо перекладываться в чистую, промаркированную тару с сохранением этикетки до конца реализации). Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящейся продукции сохраняется до полного использования продуктов. При хранении пищевых продуктов соблюдаться нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах, хранятся отдельно от продуктов, впитывающих запахи (масла сливочного, молока, макаронных изделий и т. п.).

Складские помещения оборудованы достаточным количеством стеллажей и полок, легко подвергающихся мойке и дезинфекции. Каждая единица холодильного оборудования оснащена приборами контроля за температурой хранения продукции. На складе достаточное количество холодильного оборудования для хранения сырой и готовой продукции. Сырая и готовая продукция хранятся в отдельных холодильных камерах. Свежие овощи хранятся в овощехранилище, фрукты – в холодильнике.

Сбор и удаление пищевых отходов после каждого приема пищи, осуществляется только в специально предназначенные для этого промаркированные и прокалиброванные по объему, закрывающиеся крышками, устойчивые к протеканию емкости с полиэтиленовыми одноразовыми пакетами-вкладышами. Для каких-либо других целей их использовать запрещается. Емкости, для пищевых отходов после их освобождения подвергаются промывке моющими средствами и средствами дезинфицирующими, ополаскиваются горячей водой (40-50°С) и просушиваются.

РЕШИЛИ:

3.1. Принять информацию к сведению. Продолжать соблюдать сроки хранения продуктов и товарного соседства на пищеблоке и в складах считать

удовлетворительным. Продолжать своевременно выполнять все правила хранения продуктов питания, вести журнал учета скоропортящихся продуктов, не допускать нарушений товарного соседства продуктов на складе.

Ответственный – кладовщик.

Срок – постоянно.

Результат голосования: принято единогласно.

По четвертому вопросу выступила: **Е.А. Молканова (заведующий) – отметила:**

Проведена проверка санитарного состояния холодильных камер, электроплит и состояние всего технологического оборудования кухни детского сада, а также общее санитарное состояние пищеблока. Отмечено наличие и чистота санитарной одежды персонала кухни, наличие, полнота и правильность ведения необходимой документации по организации питания. В данную документацию входят журналы, технологические карты, меню-раскладки, тетрадь отходов и графики закладки продуктов. Было проверено: условия хранения ветоши и уборочного инвентаря; наличие суточной пробы и условий ее хранения, состояние и условия хранения ножей, разделочных досок и хлеба, наличие моющих средств для мытья посуды и сертификата соответствия.

РЕШИЛИ:

4.1. Принять информацию к сведению.

Продолжать проводить контроль за санитарным состоянием пищеблока.

Срок: постоянно.

Ответственные – члены комиссии.

Результат голосования: принято единогласно.

По пятому вопросу выступила: **Бабенко Г.В. (завхоз)-** отметила: контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Промаркированные разделочные доски в достаточном количестве, отмечается их правильное использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Спецодежда у сотрудников пищеблока соответствует требованиям САНПИН.

РЕШИЛИ:

5.1. Принять информацию к сведению. Продолжать проводить контроль за санитарным состоянием пищеблока и за наличием спецодежды работников пищеблока.

Срок: постоянно.

Ответственный: завхоз.

Результат голосования: принято единогласно.

По шестому вопросу выступила: Бабенко Г.В. (завхоз), отметила, что вся документация по организации питания в ДОУ ведется и заполняется в полном объеме (приказы, журналы и др).

РЕШИЛИ:

6.1. Принять информацию к сведению.

Ответственные – члены комиссии.

Срок – 16.05.2025г.

Результат голосования: принято единогласно.

По седьмому вопросу выступила заведующий Е.А. Молканова, отметила: на начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания.

Разработан план мероприятий по контролю над организацией питания на 2024-2025 учебный год. В план вошли организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками.

В целях активизации работы по организации питания составлена программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», планы по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов. Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

РЕШИЛИ:

7.1. Принять информацию к сведению. Продолжать проводить работу по контролю организации питания в ДОУ.

Срок: постоянно.

Ответственный: члены комиссии.

Результат голосования: принято единогласно.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 81 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Молканова Елена Александровна, Заведующий

19.05.25 12:04 (MSK) Сертификат 45901F63C92803907240DEB47FA80FC8