

Протокол № 26

Заседания общественной комиссии по контролю и организацией по питанию МКОУ  
«Мараксинская ООШ»

От 19.03. 2025 г.

Присутствовали - 2 человека

Отсутствовали - 0 человека

#### Повестка дня:

#### 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. Анализ выполнения натуральных норм.
3. 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.
4. Проверка ведения документации, санитарно-гигиенического состояния пищеблока и подсобных помещений.

#### СЛУШАЛИ:

Сопыряеву Наталью Сергеевну, председателя Совета по питанию, которая провела анализ записей в журнале закладки сырой продукции. Проверка показала, что все записи делаются своевременно согласно нормам закладки.

Бракеражной комиссией ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются две подписи членов бракеражной комиссии. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке.

Пища раздаётся поваром согласно утвержденного меню. Температура еды и время подачи соответствует санитарным нормам.

#### ПОСТАНОВИЛИ:

- 1.1. Продолжать контроль закладки сырой продукции и выхода готового изделия
- 1.2. Продолжать контроль ведения журнала сырой продукции, бракеражного журнала.
- 1.3. Дежурным учителям контролировать раздачу готовой еды, её температуры и время подачи.

Секретарь: И.С. Сопыряева

Председатель: И.А. Андреев

Протокол № 26

Заседания общественной комиссии по контролю и организацией по питанию МКОУ  
«Мараксинская ООШ»

От 19.03. 2025 г.

Присутствовали - 2 человека

Отсутствовали - 0 человека

#### Повестка дня:

#### 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. Анализ выполнения натуральных норм.
3. 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.
4. Проверка ведения документации, санитарно-гигиенического состояния пищеблока и подсобных помещений.

#### СЛУШАЛИ:

Сопыряеву Наталью Сергеевну, председателя Совета по питанию, которая провела анализ записей в журнале закладки сырой продукции. Проверка показала, что все записи делаются своевременно согласно нормам закладки.

Бракеражной комиссией ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются две подписи членов бракеражной комиссии. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке.

Пища раздаётся поваром согласно утвержденного меню. Температура еды и время подачи соответствует санитарным нормам.

#### ПОСТАНОВИЛИ:

- 1.1. Продолжать контроль закладки сырой продукции и выхода готового изделия
- 1.2. Продолжать контроль ведения журнала сырой продукции, бракеражного журнала.
- 1.3. Дежурным учителям контролировать раздачу готовой еды, её температуры и время подачи.

Секретарь: И.С. Сопыряева

Председатель: И.А. Андреев