

**Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края**  
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края  
специальная (коррекционная) школа – интернат № 3 Армавира

**ПРОТОКОЛ**  
**Совета по питанию**

26 мая 2025 г.

№ 4

**Присутствовали:**

Председатель Совета - директор Мельникова О.В.

Секретарь Совета - учитель Стешиц А.Д.

Заместитель директора по ВР, председатель бракеражной комиссии  
Плешкова О. Г.

Старшая медицинская сестра Честникова С.П.;

Повар Ценцура М.А.;

Повар Глушкова Е. А.

Учитель Трощалова Л.О.

Калькулятор Жилкина Е.В.

Кладовщик Усачева В.И.

**Приглашенные:** Члены родительского комитета Демченко М. Н., Донских  
Е. А., Бабурян Л.Э.

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. О результатах контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О санитарно-гигиенических условиях хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
4. Отчет бракеражной комиссии за 2024-2025 учебный год.
5. Разное.

**1. СЛУШАЛИ:**

Учителя Трощалову Л.О., которая представила отчет о результатах проведенной проверки 22.05.2025 г. (акт прилагается). При проверке организации питания обучающихся нарушений не выявлено. Меню соответствует дню проверки. Технология приготовления блюд соблюдается. При оценке блюд органолептическим методом (внешний вид, вкус, запах,

консистенция) была поставлена оценка «хорошо».

#### **РЕШИЛИ:**

Продолжить работу по проверке организации и качества питания обучающихся.

#### **2. СЛУШАЛИ:**

Светлана Павловна отметила, что вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи; емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой; дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; уборка столовых залов осуществляется регулярно; приготовление и хранение дезинфицирующих средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

#### **РЕШИЛИ:**

Продолжить контроль засоблюдением требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

#### **3. СЛУШАЛИ:**

Калькулятора Жилкину Е.В., старшую медицинскую сестру С.П. Честникову. Екатерина Васильевна сообщила, что продукты питания в школьную столовую поставляются ежедневно. Поставщики привозят все виды продукции в соответствующей таре, в прочной упаковке, в соответствии со сроками годности. При замене продукта создается приказ.

#### **РЕШИЛИ:**

Продолжать контролировать качество поставляемых продуктов питания в 2025-2026 учебном году.

#### **4. СЛУШАЛИ:**

Ответственного за организацию питания обучающихся, заместителя директора по ВР Плешкову О. В. В своем отчете она отметила, что при проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствовалась Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В течение месяца бракеражная комиссия осуществляла контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока, складских помещений;
- при закладке основных продуктов, проверяла выход блюд;
- за доброкачественностью готовой продукции, проводила органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяла ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с методикой органолептической оценки блюд, фиксируя данные в бракеражном журнале;
- выхода готовой продукции;
- за наличием суточной пробы;
- за качеством поставляемой продукции;
- за соблюдением правил хранения продуктов питания.

**РЕШИЛИ:**

Продолжить работу по проверке организации и качества питания обучающихся в 2025-2026 учебном году.

Секретарь СП



А.Д. Стешиц

Председатель СП



О.В. Мельникова