

Протокол № 10
заседания мобильной группы
по контролю за организацией и качеством питания в ДООУ

28.10.2018г.

Председатель комиссии: Старинова Светлана Александровна, заведующий
Секретарь: Непочатова Татьяна Викторовна, заместитель заведующего

Присутствовали:

Бондаренко Е.В., медицинская сестра

Маннапова И.Р., представитель родительской общественности

Повестка дня

1. Технология приготовления питания
2. Координация деятельности ДООУ и поставщиков продуктов

1. По первому вопросу слушали Елену Владимировну, медицинскую сестру, которая отметила, что в организации рационального питания детей большое значение имеет научно обоснованная технология приготовления пищи. Правильная кулинарная обработка продуктов максимально сохраняет их пищевую ценность, повышает усвояемость и придает пище хорошие органолептические показатели качества. Кулинарная обработка включает два способа - механическую и тепловую. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при механической кулинарной обработке продуктов может привести к повышению их микробного обсеменения. Тепловая кулинарная обработка придает продуктам новые свойства: размягчает их, способствует улучшению вкуса и запаха. При тепловой обработке продуктов предпочтение отдают таким способам обработки, как припускание, варка, запекание, тушение. Ограничивают жарку основным способом, полностью исключают жарку во фритюре. В технологии приготовления блюд исключают уксус, горчицу, перец, хрен, жирное мясо, кулинарные жиры и маргарин.

Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2. По второму вопросу слушали Светлану Александровну, заведующего, которая рассказала о координации деятельности образовательной организации и поставщика продуктов. В соответствии с контрактом на поставку продуктов поставщик обязан в предусмотренный заявкой срок поставить товар Заказчику (образовательной организации):

-по количеству;

-по ассортименту в соответствии со Спецификацией.

Передать вместе с Товаром комплект документов, подтверждающих соответствие Товара требованиям, установленным в соответствии с законодательством РФ. Известить Заказчика о точном времени и дате поставки. Поставить Товар Заказчику в соответствии с заявкой Заказчика. Доставить товар своим транспортом и за свой счет. Участвовать в приемке - передаче Товара. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Предоставлять Заказчику контактный телефон, по которому пользователи товара могли бы связаться с квалифицированным персоналом Поставщика для решения вопросов о

выявленных недостатках товара. Такой контактный телефон должен функционировать по рабочим дням Заказчика с 10 до 17 часов (время местное).

Выступила Индира Рафиковна, представитель родительской общественности, которая отметила, высокий уровень организации питания в детском саду

Решение мобильной группы по контролю за организацией
и качеством питания в ОО

1. Отметить высокий уровень организации питания воспитанников в МБДОУ ЦРР – детский сад «Золотая рыбка».

Председатель комиссии _____ С.А.Старинова
Секретарь комиссии _____ Т.В.Непочатова

Члены

Бондаренко Е.В. _____

Маннапова И.Р. _____