

ПРОТОКОЛ №1

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
КГУ «СОШ №54»

от 03 сентября 2018 г.

Присутствовали – 5 человек

Отсутствовали – 0

Повестка дня

1. Ознакомление с «Положением о бракеражной комиссии».
2. Утверждение плана работы на 2018-2019 уч. г.

Слушали: Сыздыкову А.Т., директора школы, которая зачитала приказ №156 от 01.09.2018 г. «О создании школьной комиссии» и назвала членов комиссии:

- Нуржаева З.У., ответственная за организацию питания в школе
- Баяубаева К.Б., социальный педагог
- Терешкова Е.В., медсестра
- Рысжанова Б.Н., председатель ПС

Слушали: Нуржаеву З.У., ответственную за организацию питания в школе, которая ознакомила комиссию с разделами «Положения о бракеражной комиссии»:

1. Общие положения.
2. Полномочия комиссии.
3. Методика органолептической оценки пищи
4. Органолептическая оценка первых блюд.
5. Органолептическая оценка вторых блюд.
6. Критерии оценки качества блюд.

Более подробно Нуржаева З.У. остановилась на полномочиях комиссии.
Комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока (включая складские и прочие помещения) и обеденного зала, за качеством уборки и качеством, состоянием и мытьем посуды;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы в пищеблоке;
- осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
 - Контролировать наличие маркировки на посуде;
 - Контролировать наличие суточной пробы;
 - Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - Проверять количество поступающей продукции;
 - Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
 - Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
 - Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;
 - Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);
- Члены комиссии имеет право на особое мнение, которое письменно доводится до сведения директора, отражается в отчете комиссии. Такое мнение оформляется в случае не согласия с решением большинства членов комиссии.

- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у администратора столовой.

- в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;

В заключение Нуржаеву З.У. представила на утверждение комиссии план работы комиссии на 2018-2019 учебный год.

Решили:

- 1) организовать деятельность комиссии в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»;
- 2) план работы комиссии на 2018-2019 учебный год утвердить.

Председатель комиссии
Секретарь



А.Сыздыкова
К.Баяубаева

ПРОТОКОЛ №2

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
КГУ «СОШ №54»

от 01 октября 2018 г.

Присутствовали – 5 человек

Отсутствовали – 0

Повестка дня

1. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой в КГУ «СОШ №54»

Исходя из правила организации питания обучающихся в организациях среднего образования, согласно приказу и.о. министра образования и науки Республики Казахстан от 31.12.2015 года №717, об исполнении пунктов в выше перечисленных документах комиссией проверено:

- повар ежедневно осуществляет отбор суточных проб готовых блюд;
- школьным медработником Терешковой Е.В. регулярно ведется контроль за качеством питания с участием представителя родительского комитета Рысжановой Б.Н.;
- комиссия по питанию осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправность холодильно-технологического оборудования, соблюдение сроков и условий хранения продуктов блюд, проверкой сертификатов на продукты питания;
- режим питания учащихся в школьной столовой утвержден директором школы;
- учащиеся школы питаются по классам. Классные руководители начальной школы, сопровождают детей в столовую. Вместе с дежурными учителями следят за порядком учащихся дежурных классов. После каждой перемены производится влажная уборка.
- Помещение столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве, при снятии пробы - вкусная и горячая.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы.
2. Провести беседу с детьми о пользе горячего питания и поведении за столом.

Председатель комиссии
Секретарь

А.Сыздыкова
К.Баяубаева



ПРОТОКОЛ №3

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
КГУ «СОШ №54»

от 05 ноября 2018 г.

Присутствовали – 5 человек

Отсутствовали – 0

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 05 ноября 2018 года. (Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступила заместитель председателя комиссии Нуржаева Зауре Усмановна зачитала отчет по результатам рейда комиссии 05 ноября 2018 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы, составлен график дежурства.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются все необходимые документы на пищеблоке.
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню: каша манная, суп лапша, гуляш, котлета, рис, гречка, салат овощной, выпечки. Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, компоты. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
8. В каждом холодильнике, морозильной камере имеются градусники (температурный режим выдержан)

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы.

Председатель комиссии
Секретарь



А.Сыздыкова
К.Баяубаева

ПРОТОКОЛ №4

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
КГУ «СОШ №54»

от 03 декабря 2018 г.

Присутствовали – 5 человек

Отсутствовали – 0

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 03 декабря 2018 года. (Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступила заместитель председателя комиссии Нуржаева З.У. зачитала отчет по результатам рейда комиссии 03 декабря 2018 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы.

2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).

3. Имеются документы на пищеблоке:

- ✓ Копии примерного двухнедельного меню.
- ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
- ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
- ✓ Технологические карты.
- ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
- ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню: каша пшенная, суп гороховый, гуляш, котлета, рис, картофельное пюре, салат, компот, хлеб, выпечка.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

6. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

7. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Массу хлеба привести в соответствии с требованиями 30-40г.

4. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Председатель комиссии
Секретарь

А.Сыздыкова
К.Баяубаева



ПРОТОКОЛ №5

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
КГУ «СОШ №54»

от 10 января 2019 г.

Присутствовали – 5 человек

Отсутствовали – 0

Повестка дня

1. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой
в КГУ «СОШ №54»

По первому вопросу выступила заместитель председателя Нуржаева З.У.
зачитала отчет по результатам рейда комиссии 10 января 2019 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с жидким мылом. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Члены комиссии отметили, что выпечка разного вида, готовится из тесто приготовленного по одному рецепту.
- На раздаче расставлены ценники блюд.

Выводы и рекомендации:

- 1) Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
- 2) При изготовлении выпечки следовать строго рецепту продукта.
- 3) Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания

Председатель комиссии
Секретарь



А.Сыздыкова
К.Баяубаева