

Протокол №2
заседания комиссии по мониторингу качества питания
обучающихся в КГУ «СОШ №46»

г.Караганда

14.06.2019г.

Комиссия по мониторингу качества питания обучающихся в составе:

Председатель комиссии:

Ибадуллаева Г.С. – директор КГУ «СОШ №46»

Члены комиссии:

Лавник Ф.В. - зам.директора по ВР

Байкова О.И. – зам.директора по ВР

Гамова Ю.Б. – социальный педагог

Бархитова Т.Д. – медицинский работник

Калашникова Т.В. – учитель начальных классов

Бибикова Е.Л. – председатель попечительского комитета

Повестка дня:

1. Итоги мониторинга питания обучающихся за 2 квартал 2019 года
2. Организация горячего питания школьников
3. Контроль за работой пищеблока

Ход заседания:

По первому вопросу выступила председатель комиссии, директор школы Ибадуллаева Г.С.

Она сообщила следующее: администрация школы ежедневно осуществляет дежурство в школьной столовой по утвержденному графику. График приема горячего питания обучающимися, не нарушался. В достаточном количестве имеются: умывальники для рук, сушиары, емкости с жидким мылом. Классные руководители 1-11 классов, контролируют получение бесплатного питания учащимися из социально-незащищенных семей. Дежурные учителя следят за дисциплиной, за соблюдением правил гигиены.

По второму вопросу выступила Байкова О.И. Она ознакомила комиссию со списком учащихся получающих бесплатное питание, бесплатным питанием обеспечены 19 учащихся из социально – незащищенных семей. Из них шестеро учеников получают бесплатное питание в школьном лагере. В дни проверки школьной столовой бракеражной комиссией, рацион питания соответствовал утвержденному меню. На итоговых родительских собраниях, классные руководители довели до сведения родителей список необходимых документов для получения бесплатного питания за счет фонда всеобуча.

По третьему вопросу слушали социального педагога Гамову Ю.Б., она отметила, проверка рациона питания осуществляется ежедневно, регулярно. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и складских помещений – удовлетворительное. Соблюдается питьевой режим, для этого имеется питьевой бакс кипяченной водой, чистые стаканы, рядом стоит поднос для грязных стаканов.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Комиссия проводила мониторинг качества питания, контроль реализуемой продукции, органолептическая оценка кулинарной изделий: вкус, цвет, запах; запах хороший, свежий. Побочных вкусов и запахов не имеет. Порции соответствуют заявленным в меню нормам.

Решение:

1. Признать работу по организации горячего питания удовлетворительной.
2. Продолжить ежедневный контроль за организацией горячего питания, усилить контроль за посещаемостью детей, охваченным бесплатным питанием, школьной столовой.