

Протокол № 1
заседания комиссии
по мониторингу за качеством питания
КГУ «СОШ № 63» г. Караганды

от 8 сентября 2019 года

Присутствовали:

директор Альжанова К.С.

ЗДВР Пен С.А.

ЗДВР Оношко И.А.

социальный педагог Шрамко Л.Г.,

медицинский работник Маряхина Н.В.,

представитель родительской общественности Мурзинцева Т.В.

Зав. производством столовой Калымбет М.Ж.

Повестка:

1. Используемый перечень продуктов питания для обучающихся КГУ «СОШ №63».
2. Итоги работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся КГУ «СОШ № 63» за 3 квартал 2019 года.

Выступила:

По первому вопросу выступила Калымбет М.Ж., представитель арендатора столовой Калимбетова Д.Ж., которая ознакомила членов комиссии с ассортиментным перечнем продуктов, которые используются для организации питания учащихся КГУ «СОШ № 63». Согласно представленной информации 90% продукции казахстанского содержания, что подтверждено наличием сертификатов соответствия.

Постановили:

1. Признать работу арендатора столовой Калимбетов Д.Ж. по вопросу организации питания учащихся КГУ «СОШ № 63» удовлетворительной.

Выступила:

По второму вопросу председатель комиссии Альжанова К.С. Комиссия в составе директора Альжановой К.С., ЗДВР Пен С.А., ЗДВР Оношко И.А., социального педагога Шрамко Л.Г., медицинского работника Маряхиной Н.В., Мурзинцевой Т.В. – представителя родительской общественности школы, главного бухгалтера Истаевой Б.Т. провела проверку работы школьной столовой. Был осуществлен мониторинг за качеством поступающих продуктов

питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В столовой выполняются все требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды. Помещения пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легко доступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Условия труда работников школьного пищеблока отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Постановили:

Мониторинг качества питания обучающихся соответствует санитарно-гигиеническим нормам и меню.

Председатель комиссии
Секретарь

Члены комиссии



Альжанова К.С.

Шрамко Л.Г.

Пен С.А.

Оношко И.А.

Истаева Б.Т.

Мурзинцева Т.В.

Маряхина Н.В.