

## ПРОТОКОЛ №3 от 19.01.2022 года

### заседания мониторинговой комиссии по контролю за организацией питания и качеством приготовления блюд

#### Присутствовали:

Садвакасова А.Д.  
Хуанган Е.  
Имаева А.Х.  
Имантусупова А.Д.  
Копжасарова С.М.  
Өмірсерік Н.Н.  
Закирова Б.М.

#### Повестка дня:

1. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.
2. Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока.
3. Комплексная проверка состояния пищеблока.

**Слушали:** 1.1. По первому вопросу слушали заместителя директора по ВР Имаеву А.Х., которая донесла, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты. Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с членами бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб. Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества. Выход блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Для контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена. Весы на пищеблоке соответствуют метрологическим и эксплуатационным требованиям: точные, устойчивые,

чувствительные, надежные. Нормы расхода продуктов на одного ребенка соответствуют технологическим картам, из которых составляется картотека блюд. Ежедневное меню и его размещение находится в удобном для чтения месте.

**1.1.Решение:** Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий, закладки продуктов, выход блюд.

**2.1. Слушали:** По второму вопросу слушали медработника Копжасарову С.М., которая пояснила, что соблюдаются санитарно-гигиенические требования пищеблока, инвентаря и оборудования.

**2.1. Решение:** Продолжить ведение актов мониторинга за качеством питания школьников.

**3.1. Слушали:** По третьему вопросу слушали заместителя директора по АХЧ Өмірсерік Н.Н., которая довела до всех присутствующих состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока, маркировки посуды, хранение продуктов питания, внешний вид работников пищеблока, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено

**3.1. Решение:** Мониторинговой комиссии продолжить в течение учебного года контроль за технологией приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока.

Садвакасова А.Д. \_\_\_\_\_  
Хуанған Е. \_\_\_\_\_  
Имаева А.Х. \_\_\_\_\_  
Имантусупова А.Д. \_\_\_\_\_  
Копжасарова С.М. \_\_\_\_\_  
Өмірсерік Н.Н. \_\_\_\_\_  
Закирова Б.М. \_\_\_\_\_