

Протокол №1

заседания комиссии по мониторингу за качеством питания
КГУ «ОШ имени академика Е.А. Букетова» от 09.09.2022

Присутствовали:

Бекова Д.Е.- директор ,председатель комиссии
Сагандыкова О.Г. – зам.дириектора по ВР
Аткельтирова М.С. – медработник школы
Лейман О.Н.- член родительской общественности
Иткарина Н.З.- член родительской общественности.
Костина В.С. - зав. производством

Повестка дня:

1. Организация работы комиссии по мониторингу качества питания в организациях образования.
2. О деятельности медработника по проверке пищеблока.
3. Результаты проверки пищеблока за 09.09.2022.

Ход заседания:

Слушали :

1. Заместителя директора по ВР Сагандыкову О.Г., ответственную за организацию горячего питания учащихся по КГУ «ОШ имени академика Е.А. Букетова», ознакомила с задачами комиссии по мониторингу качества питания:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;

- сроками реализации продуктов;

- качеством приготовления пищи;

- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

Ознакомила с «Памяткой для комиссии по мониторингу качества питания в организациях образования.», в которой представлены требования к санитарно-гигиеническим нормам пищеблока, требования к приему пищевой продукции, к хранению пищевых продуктов, к меню. Ознакомила со списком «Запрещенных продуктов», 2х недельным «Перспективным меню».

Комиссии был представлен план мероприятий по обеспечению горячим, общественным питанием и план-график работы «Школьной комиссии по мониторингу за качеством питания».

2. По второму вопросу слушали медработника Аткельтировой М.С. о деятельности медработника по проверке качества пищи : ежедневно по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда) с внесением записей в «Журнал бракеража готовой продукции». Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Проверка соответствия меню. На все товары должны иметься сертификаты.

3. По – третьему вопросу Сагандыкова О.Г. представила результаты проверки. Цель проверки: *осуществления мониторинга за качеством поступающих продуктов, технологией приготовления блюд, исправность холодильно- технологического оборудования ,соблюдение сроков и условий хранения продукции, с/г состояния пищеблока.*

Качество поступающих продуктов удовлетворительное. Сроки хранения соответствуют, товарное соседство соблюдено, холодильно - технологическое оборудование в рабочем состоянии, температура хранения в норме, имеется градусник; в пищеблоке имеется камера .В целом работа пищеблока удовлетворительная.

Решение:

1. Проводить проверку согласно плана, с составлением акта.
3. Разместить на сайте «Двух недельное меню», план мероприятий по обеспечению горячим, общественным питанием, акты проверки.
4. Ежедневно размещать на сайте меню с фото блюд.
5. Соцпедагогу подготовить список учащихся, нуждающихся в бесплатном питании.


Председатель комиссии



Бекова Д.Е.

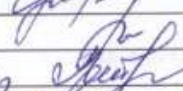
Члены комиссии:

Зам. директора по ВР



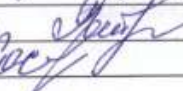
Сагандыкова О.Г.

Медработник школы



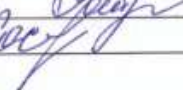
Аткельтирова М.С.

Член РО



Лейман О.Н.

Зав. производством



Костина В.С.