

Протокол № 1
КГУ «Школа – лицей имени Абая отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области
заседание комиссии по мониторингу качества питания

«09» сентября 2025 г

Члены комиссии:

Завгородняя А.К. – заместитель директора по ВР

Истлеуова А.К. – социальный педагог

Спабекова И.А. - социальный педагог

Франюк В.Ф. – медицинский работник

Шамшина А.Б.. – председатель попечительского совета

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали мед.работника школы В.Франюк о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Решили:

1. В.Франюк мед.работник школы ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

Исполнитель: В.Франюк.

По второму вопросу слушали Истлеуова А.К член комиссии по мониторингу качества питания, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Качество пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Также она сообщила, что в соответствии с пп.3 п.9 статьи 8 технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование мяса продуктивных животных механической обвалки и мяса птицы механической обвалки. Более того, согласно ч.1 ст.48 Закона «Об образовании», в организациях образования обеспечивается выполнение необходимых мер по предотвращению заболеваний, укреплению здоровья, физическому совершенствованию, формированию здорового образа жизни обучающихся, воспитанников. Были выявлены сосиски из мяса индейки механической обвалки (изготовитель ООО «ПензаМолИнвест» адрес производства РФ) были изъяты из производства в количестве 596 пачек (имеется фактуры от 09.02.2024 года).

Решили:

1. Продолжать проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий и регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями

членов комиссии. Вести строгий контроль качества питания, а также контроль сырой продукции, проверку сертификатов, недопущение использования запрещенных продуктов.

Срок исполнения: постоянно.

Исполнитель: члены комиссии по мониторингу качества питания.

Члены комиссии:

Завгородняя А.К. – заместитель директора по ВР 

Истлеуова А.К. – социальный педагог 

Франюк В.Ф. – медицинский работник 

Шамшина А.Б. – председатель попечительского совета 