

Протокол № 2

КГУ «Школа – лицей имени Абая отдела образования Житикаринского района
Управления образования акимата Костанайской области
заседание комиссии по мониторингу качества питания

«27» 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 технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения продуктов и готовых блюд.

Ход заседания

Заслушали :

Заместитель директора по ВР ответственная за организацию горячего питания учащихся по КГУ «Школа –лицей имени Абая отдела образования Житикаринского района» с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), результатах контролера качества поступающих продуктов питания, реализуемых в школьной столовой, соблюдения требования на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой, технологии приготовления и выхода блюд, согласно утвержденному меню, соблюдение сроков и условие хранения продуктов и готовых блюд, исправность холодильно- технологического оборудования.

Социальный педагог сообщила, что ежедневно (медработником) проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Качество блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, блюда из куриного мяса, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий не встречаются. Меню каждого дня выполняется полностью, качество готовых блюд, которая отпускается детям, соответствует норме. Кулинарная обработка пищи соответствует норме. Продукты имеют свежий запах.

Решение:

1. Качество поступающих продуктов питания, и сроки условия хранения продуктов и готовых блюд соответствуют требованиям, технология приготовления блюд соблюдается, холодильно- технологического оборудования исправно.
2. Признать работу школьной столовой соответствующей всем требованиям.
3. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
4. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
5. Строго соблюдать требования СанПиНа.
6. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приёмки продукции.

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