

ВЫПИСКА из ПРОТОКОЛА № 3
совещания при директоре
КГУ «Школа-гимназия №5» отдела образования города Шахтинска УО КО

от 14.10.2022

Место проведения: КГУ «Школа-гимназия №5» отдела образования города Шахтинска УО КО

Директор: Осанова М.К.

Присутствовало: 80 педагога

1. Работа комиссии по мониторингу качества питания.

Слушали: Заместителя директора по ВР Барлыбаеву Г.Т. о работе комиссии

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

- Мониторинг качества поступающих продуктов питания;
- Технология приготовления блюд;
- Исправность холодильно-технологического оборудования;
- Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В ходе проверки было установлено:

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

- Мониторинг качества поступающих продуктов питания;
- Технология приготовления блюд;
- Исправность холодильно-технологического оборудования;
- Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В ходе проверки было установлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина;

- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно столовых приборов (тарелки, стаканы).
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Имеется перспективное меню, с указанием веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, рыбу, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов, ежедневное меню соответствует двухнедельному меню.

Выход продукции соответствует нормам, указанным в меню.

Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа;

Продукты в столовую поставляются свежие и качественные, хранятся в соответствии с санитарными нормами.

Решение: Арендатору столовой, ИП Балтабаевой А.С. взять на контроль обеспечение спец. одеждой персонала столовой. Своевременно предоставлять сертификаты на продукты питания.

Председатель комиссии:



Осанова М.К.

Секретарь:



Шатерник Е.В.