**Протокол № 2**

**проверки школьной столовой комиссией по мониторингу качества питания**

**КГУ « Общеобразовательная школа № 7»**

**отдела образования города Шахтинска**

**управления образования Карагандинской области**

**20 октября 2021 года**

**Присутствовали:**

**Председатель:** Пауль О.В., директор

**Члены комиссии:** Арыстанбаева М.К.,заместитель директора по административно-хозяйственной работе;

Луцкая М.В., заместитель директора по воспитательной работе;

Кононец А.Р., председатель родительского комитета

**Повестка дня:**

1.Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

2.Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

***По первому вопросу слушали Пауль О.В.*** председателя комиссии по мониторингу качества питания, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. 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). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

**Постановили:**

1.1.Полученную информацию принять к сведению.

1.2.Продолжить работу в данном направлении.

***По второму вопросу слушали*** работника столовой о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

**Постановили:**

1.1.Полученную информацию принять к сведению.

1.2.Продолжить работу по контролю и качеству приготовления пищи

**Председатель: О.Пауль**

**Секретарь: М.Луцкая**