**Протокол №1 Об итогах работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся в ШЛ№16 за период сентябрь - декабрь 2018 г.**

Комиссия по мониторингу за качеством питания учащихся в столовой согласно приказа МОНРК от 31 октября 2018г №598 о внесении изменений в приказ исполняющего обязанности МОНРК от 31 декабря 2015 г №717 « ОБ утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров ,связанных с обеспечением питания учащихся ,воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования , организациях для детей –сирот и детей оставшихся без попечения родителей», приказа Министерства здравоохранения РК №611 от 16.08.2017г «Санитарно эпидемиологические требования к объектам образования», и методические рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников»,разработанные Казахской академией питания и Национальным центром питания здорового питания и в целях реализации Государственной программы развития здравоохранения «Денсаулык » на 2016-2019 гг в составе Мигуновой Т.А.-председателя комиссии, медработника Макашевой Б.К., Нурекеновой З.К. – ЗДВР,Тайлаковой Н.Ж. социально педагога ежемесячно осуществляли мониторинг за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодино- технологического оборудования , соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд в школьной столовой.

Школьная столовая рассчитана на 450 посадочных мест. Предварительно столы накрывают работник столовой . В помещение столовой для мытья рук учащимся организованно специальное место, оборудованное раковинами для мытья рук. Санитарное состояние столовой и пищеблока соответствует санитарно- гигиеническим нормам.. Медработник Макашева Б.К. ведет ежедневный осмотр сотрудников столовой наличие гнойничковых заболеваний. Арендатор столовой Кошумбаева Н.А. предоставила все сертификаты качества и безопасности продуктов ,завезенные в столовую. На момент проверок техническое оборудование находилось в исправном состоянии . Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Осуществляется ежедневый отбор суточных проб готовых блюд. За данный период оставлены 4 акта проверки (акты прилагаются) . Большинство классных коллективов питаются по заявкам.. Фактов пищевых отравлений не зарегистрировано.

Выводы и предложения- Санитарно-гигиенические состояния столовой отличное., имеются сертификаты на все продукты.

Решение – Признать услуги по обеспечению горячим и буфетным питанием в школьной столовой ГУ ШЛ №16 удовлетворительные.

Состав комиссии Мигунова Т.А.

Макашева Б.К.,

Нурекенова З.К.

Тайлакова Н.Ж.