

Протокол №2

Дата проведения: 21 октября 2022 г.

Присутствовали: Завальная С.В. – руководитель КГУ СОШГ №9
Бостекпаев О.В.- ЗРВР
Маканова Т.Ж.- соц.педагог
Доскина С.Т.- медсестра
Дашанова А.Ж.- представитель род.общественности

Повестка дня:

1. Организация и качество питания.
2. Предоставление бесплатного горячего питания.

Тезисы выступления:

1. Доскина С.Т.- в ходе проверки бракеражной комиссии работу по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты: улучшено качество питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого обеспечено сбалансированное питание школьников; усилена система производственного контроля на этапах хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков; организована укомплектованность столовой- раздаточной необходимым количеством работников. На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания обучающихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.
2. Бостекпаев О.В. в помещении столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшения рациона питания обучающихся школы, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима в школьной столовой – ключевая цель организации питания. Создан информационный стенд в интерьере школьной столовой. В школе организовано бесплатное горячее питание для школьников из фонда всеобуча. Тип пищеблока –

столовая - раздаточная. Питание обучающихся осуществляется согласно разработанному и утвержденному меню, на переменах, продолжительностью не менее 10 минут.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении столовой, а также на сайте школы - все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия. Разработаны планы работы комиссии. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Количество посадочных мест - 220. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Контроль за поступлением и качеством продуктов осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Вся информация о питании вывешивалась на стенде в школьной столовой.

Решение:

1. Работу персонала столовой считать удовлетворительной.
2. Комиссии по мониторингу за качеством питания и бракеражной комиссии продолжить работу по утвержденному плану.

Председатель комиссии
Секретарь



Завальная С.В.
Маканова Т.Ж.