

### Протокол №3

Дата проведения: 22 ноября 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 всеобща. Тип пищеблока –

Ассортимент продуктов питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется медицинским работником школы.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В ассортименте школьного буфета преобладает продукция собственного производства. Внешний вид и качество соответствует нормам.

Внешний вид столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает всё освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Выводы и предложения: санитарно-гигиеническое состояние столовой в норме, все требования выполняются, имеются сертификаты на продукты.

Рекомендовано обратить внимание на прием и сроки хранения продовольственного сырья их качество и безопасность. Приготовление пищи должно производиться с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами.

Председатель комиссии

Секретарь

Члены комиссии



Завальная С.В.

Маканова Т.Ж.

Бостекпаев О.В.

Доскина С.Т.

Песина О.В.