

ПРОТОКОЛ №2  
заседания комиссии  
по мониторингу за качеством питания  
ООШ № 32 г.Павлодара

от «10» февраля 2023 года

Присутствовали:

Руководитель школы: С.К.Садбеков

ЗДВР: Р.К.Жайдакбаева

Социальный педагог: А.С.Бексейтова

Медицинский работник: Нургалиева А.К.

Родительский комитет: А.К.Жолдаспекова

Арендатор школьной столовой: Б.С.Касенбекова

**Повестка:**

- 1.Используемый перечень продуктов питания для обучающихся КГУ «ООШ № 32 г.Павлодара»
- 2.Итоги работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся КГУ «ООШ № 32 г.Павлодара» за 2-ой квартал 2023 года.

**Выступила:**

По первому вопросу выступила Б.С.Касенбекова, арендатор школьной столовой., которая ознакомила членов комиссии с ассортиментным перечнем продуктов, которые используются для организации питания КГУ «ООШ № 32 г.Павлодара». Согласно представленной информации 90 % продукции казахстанского содержания, что подтверждено наличием сертификатов соответствия.

**Постановили:**

Признать работу арендатора столовой Б.С.Касенбекова по вопросу организации питания учащихся КГУ «ООШ № 32 г.Павлодара» удовлетворительной.

**Выступил:**

По второму вопросу выступил председатель комиссии, руководитель школы С.К.Садбеков: Комиссия в составе руководителя школы С.К.Садбекова, ЗДВР Р.К.Жайдакбаевой, соц.педагога А.С.Бексейтовой, мед.работника А.К.Нургалиевой, представителя родительского комитета А.К.Жолдаспековой провела проверку работы школьной столовой. Был осуществлен мониторинг за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В школьной столовой выполняются все требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды.

Помещения пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находятся в исправном состоянии.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легко доступным. Блюда в меню комплектуется с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия.

для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся. Условия труда работников школьного пищеблока отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

**Постановили:**

Мониторинг качества питания обучающихся соответствует санитарно-гигиеническим нормам и меню.

Председатель комиссии:  
Секретарь:



С.К.Садбеков  
А.С.Бексейтова

Члены комиссии:

Р.К.Жайдакбаева  
Нургалиева А.К.  
А.К.Жолдаспекова