

Протокол № 9
Заседания комиссии по мониторингу качества питания
по КГУ «Чаглинская средняя школа»

от 15.04.2024

присутствовало: 8 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соблюдение сроков хранения продуктов.
2. Санитарное состояние пищеблока
3. Проверка качества готовой продукции ДО.

Слушали:

1. Социальный педагог Нейферт Е. В. сообщила, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре: в низкотемпературном (до -30 гр С) и среднетемпературном (от +2 до +6 гр С)

Сырые и готовые продукции хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Районный отдел образования выделил новые холодильники для хранения продуктов. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранения на специальных стеллажах. Санитарное состояние кладовых, оборудования, стеллажей соответствует нормам и правилам

Рекомендации:

продолжить контроль, за соблюдением сроков хранения, своевременного использования продуктов, температурного режима, товарного соседства, необходимых санитарных требований, правил в части соблюдения натуральных норм питания.

2. Медик школы Беккер В. А. сообщила, что санитарное состояние столовой удовлетворительное. Пищеблок соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, по утверждённому графику, посуда чистая, но на несколько тарелках, обнаружили трещины, осколки. Все поверхности обрабатываются дез. средствами.

Рекомендации:

продолжить проводить контроль санитарного состояния пищеблока
заменить посуду с трещинами, осколками

3. С целью проверки качества готовой продукции ДО, мониторинговая комиссия провела органолептическую оценку приготовленных блюд, по результатам которого осталась довольна (вкус, запах, консистенция соответствует норме), качество готовой продукции соответствует по всем необходимым нормам и требованиям. Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола детей по 3 порции, где было произведено взвешивание. Взвешивание порций показало, что выход готовой продукции соответствует меню-раскладке. Рацион питания детей соответствует утвержденному перспективному меню, и утверждённому графику.

**График питания мини - центра «Карлыгаш»
2023-2024 г**

| | |
|---------|---------------|
| Завтрак | 8.30-8.45 |
| Обед | 12.00 – 12.30 |
| Ужин | 16.30-17.00 |

**График питания дошкольного класса
2023-2024 г**

| | |
|------------|----------|
| 9.55-10.10 | 15 минут |
|------------|----------|

Рекомендации:

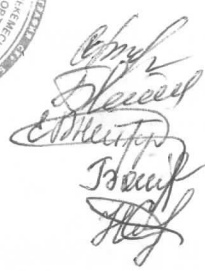
продолжить проводить контроль по качеству готовой продукции ДО.

Председатель комиссии:



Сулейменова К. Н.

Члены комиссии:



Федоренко С. В.
Беккер В. А.
Нейферт Е. В.
Бош Е. А.
Низина С. А.