

Протокол № 6
Заседания комиссии по мониторингу качества питания
по КГУ «Чаглинская средняя школа»
от 27.01.25 г.

Присутствовало: 8 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания в школьной столовой. Утверждение списка учащихся, имеющих право на бесплатное горячее питание.
2. Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.
3. Санитарно-гигиеническая уборка столовых помещений.

Слушали:

Е.В. Нейферт (соцпедагог), которая сообщила, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы; бесплатным питанием обеспечены 24 учащихся; столовая оборудована на 90 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием; ежедневно организуется одноразовое горячее питание. На данный момент готовится пакет документов на льготное питание семьи Джу, как многодетной семьи. А также выбыл из списка Ахтай А.(6 кл, м\д). Поэтому списки будут обновлены и утверждены в следующем месяце.

Сычева Е.М. (член ПС) сообщила, что процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой; члены комиссии присутствовали при закладке продуктов; приготовление качественное; при посещении нарушений санитарных норм не обнаружено; температурный режим хранения продуктов выполняется; Органолептической проверкой установлено, что контрольное блюдо выглядит аппетитно и вкусно.

Бекер В.А (медик) сообщила, что при проверке установлено: работники столовой прошли медицинский осмотр, но срок допуска к работе скоро заканчивается и необходимо пройти медосмотр. Работники столовой работают в спецодежде; для мытья посуды используют специальные моющие средства. Уборочный материал хранится отдельно; санитарный день один раз в неделю – четверг. Имеется информационный стенд; суточная проба имеется, находится в холодильнике, оставляется на сутки; бракеражный журнал заполняется своевременно, правильно; в журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы; все продукты сертифицированы. Но в пищеблоке нет механической вентиляции, что создает неудобства в процессе приготовления пищи, приходится открывать окна. А также неоднократно делались замечания, что имеется посуда со сколами. Кухонный работник делал замену, но запасной комплект закончился и требуется его обновление.

Решили:

1. Обновить список учащихся, имеющих право на бесплатное горячее питание, на 2 полугодие
2. Продолжить проводить контроль по обновлению списков на льготное питание.

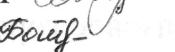
3. Продолжить контроль за приготовлением блюд в соответствии с утвержденным меню.
4. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню-раскладки
5. Продолжить строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи.
6. Продолжить контролировать санитарно-гигиеническое состояние столовой, условия хранения и использования уборочного материала и дезсредств.
7. Медику проконтролировать прохождение медосмотра работникам столовой на 2 полугодие.
8. Рекомендовать администрации школы ходатайствовать в Аккайынский РОО об установке механической вентиляции, приобретении запасного комплекта посуды.

Председатель комиссии

 Федоренко С.В

Члены комиссии:

В.А. Беккер 

Е.А. Бощ 

Джу Е.А.

Е.В. Нейферт

Сычева Е.М.

Лавренова Г.Р.





Приложите к настоящему решению копию письма А.И. Бекера А.И. Бощу. Задача комиссии - это выявление недостатков в работе столовой и выработка предложений по их устранению. Важно помнить, что в дальнейшем эти предложения будут учтены при разработке плана мероприятий по улучшению санитарно-гигиенического состояния столовой.

Задача комиссии - это выявление недостатков в работе столовой и выработка предложений по их устранению. Важно помнить, что в дальнейшем эти предложения будут учтены при разработке плана мероприятий по улучшению санитарно-гигиенического состояния столовой.

Задача комиссии - это выявление недостатков в работе столовой и выработка предложений по их устранению. Важно помнить, что в дальнейшем эти предложения будут учтены при разработке плана мероприятий по улучшению санитарно-гигиенического состояния столовой.

Задача комиссии - это выявление недостатков в работе столовой и выработка предложений по их устранению. Важно помнить, что в дальнейшем эти предложения будут учтены при разработке плана мероприятий по улучшению санитарно-гигиенического состояния столовой.