

ПРОТОКОЛ

от 29.01.2026 года

Заседания комиссии по мониторингу качества питания 2025-2026 учебный год

Присутствовало - 5 человек.

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

Председатель комиссии: Сеитов Д.К.

Члены комиссии:

1. Заместитель директора по ВР: Бекмуратова Г.С.
2. Социальный педагог: Кыйлажов С.Ш.
3. Мед.работник - Ляльченко Е.Ф.
4. Кавалерова Л.М. - завхоз школы

ПОВЕСТКА:

1. Организация горячего питания в школьной столовой в рамках соблюдения санитарно-эпидемиологических требований;
2. Проведение проверки по качеству и безопасности питания в школьной столовой;

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. При организации питания в школьной столовой с 3 четверти 2025-2026 учебного года предусмотрено 4-хнедельное меню, составленное в соответствии с утверждённым перспективным меню.

При организации питания обеспечиваются соответствующие условия питания согласно нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Школа имеет на интернет-ресурсе рубрику "Школьное питание", обеспечивают систематическое размещение информации по организации питания обучающихся (перспективное, ежедневное меню с приложением фото блюд, план работы, акты комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп) в рубрике "Школьное питание".

В соответствии с перспективным меню, утверждённым органом управления образованием, ежедневно утверждается меню с указанием выхода блюд на предстоящий день и размещается в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.

Создана комиссия по мониторингу качества питания (приказом директора школы) с участием представителей попечительского совета, родительского комитета, администрации школы, медицинского работника медицинского пункта. Председателем комиссии является руководитель организации среднего образования.

Комиссия осуществляет мониторинг качества поступающих продуктов питания, наличия сертификатов на продукты питания отечественных товаропроизводителей, качества приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд, соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню, санитарного состояния столовой

Итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением и размещением на интернет-ресурсе школы.

Межведомственные экспертные группы по контролю за качеством питания, действующие при органах управления образованием, ведут систематический мониторинг деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принимают меры по эффективной организации питания школьников.

Циклограмма деятельности комиссии по мониторингу качества питания:

Ежедневно медицинский работник :

проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд.

Еженедельно Комиссия:

осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке); - осуществляет контроль за правильностью составления меню;

осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги с оформлением акта мониторинга качества питания.

Ежеквартально итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

Алгоритм работы мониторинговых комиссий:

периодически присутствуют при закладке основных продуктов;

-осуществляют контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество;

проверяют выход блюд, соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

проводят органолептическую оценку готовой пищи (определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;

руководствуются требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража;

осуществляют свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

2. В настоящее время в рамках оказания данной государственной услуги в школьной столовой охвачены бесплатным питанием 26 школьников по «Всеобуч» и бесплатным питанием 1-4 классы - 35 уч-ся. Утверждено 4хнедельное меню в соответствии с представленным перспективным меню. Проверка документации не выявила нарушений, в начале года были случаи отсутствия отдельных сертификатов на продукты ИП «Даулетбеков», но после сделанных замечаний ситуация изменилась. Медицинскими работниками школы обеспечивается строгий контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил объекта питания, ведётся вся необходимая документация. Питание школьников осуществляется по утверждённому меню.

РЕШЕНИЕ:

1. Организацию питания в школьной столовой на начало 2 полугодия 2024-2025 уч. года считать удовлетворительной.
2. Проверка комиссией качества питания не выявила нарушений.
3. Разместить на Интернет-ресурсе школы обновленную информацию о работе школьной столовой.

Секретарь: *Б.С.* Бекмуратова Г.С.