

## Протокол № 5

### заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

от 18 января 2023 года

Бергузинова Г.Ж. – директор школы, председатель комиссии  
Бещембаева А.Р. – социальный педагог, член комиссии  
Кунанбаева К.Б. – заведующая столовой  
Луговая М.О. - медработник, член комиссии  
Алиманова М.Д. - председатель попечительского совета, член комиссии)  
Билялов Р.Н. - представитель родительской общественности, член комиссии  
Кизатова А.К. - представитель родительской общественности, член комиссии

### Повестка дня

1. Используемый перечень продуктов питания для учащихся (Кунанбаева К.Б. – заведующая столовой)
2. Замечания родительской общественности 4 «Д» класса Саденовой Асель Аблаевной, по поводу холодной подачи каши (Алиманова М.Д. - председатель попечительского совета, член комиссии)

По первому вопросу выступила заведующая столовой Кунанбаева К.Б., она ознакомила со списком продуктов, которые используются для питания учащихся школы. Согласно предоставленной информации 95 % продукции Казахстанского содержания, что подтверждено наличием сертификата соответствия.

**Решение:** Продолжать работу столовой по вопросу организации питания учащихся школы по соответствию санитарным нормам.

По второму вопросу заслушали Алиманову М.Д. – председателя попечительского совета, член комиссии, по поводу замечаний родительской общественности 4 «В» класса. Она проинформировала что членами комиссии был проведен мониторинг по качеству питания членами Попечительского совета и представителем родительского комитета 4 «Д» класса Саденова Асель Аблаевна (акт от 18.01.2023 года прилагается). На момент проверки существенных замечаний не было, меню соответствовало, граммовка блюд была соблюдена, каша теплая, буфетная продукция была свежая.

**Решение:** Систематически вести контроль за приготовлением пищи в школьной столовой. Продолжать приглашать родительскую общественность для оценивания приготовленной пищи

Бергузинова Г.Ж.  
Бещембаева А.Р.  
Кунанбаева К.Б.  
Луговая М.О.  
Алиманова М.Д.  
Билялов Р.Н.  
Саденова А.А.

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.01.2023№ 5Организация образования КГУ СОСН № 18 г. ПавлодарПоставщик услуги (при наличии) ООО "Петерсбург"

Комиссия в составе:

Белинская Г. И. - директор школы (председатель)  
Бизидбаева А. Р. - соз. педагог, член комиссии, Школа № 18  
Илишев Р. Н. - представитель орг. службы, КГУ СОСН № 18  
Илишев Р. Н. - представитель орг. службы, КГУ СОСН № 18

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		

посуды»				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	+			
Исправность систем водоотведения	+			
Исправность систем отопления	+			
Исправность систем освещения	+			
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением	+			
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды	+			
Наличие моющих средств	+			
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	+			
Соблюдение сроков хранения моющих средств	+			собл
Наличие сертификатов на моющие средства	+			имеются
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	+			
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+			
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)	+			
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	+			
Наличие графика уборки	+			
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		урабан

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.	+			
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел	+	+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		