

## Протокол №6

Дата проведения: 21 января 2023 г.

**Присутствовали:** Завальная С.В. – руководитель школы

Бостекпаев О.В.- ЗРВР

Маканова Т.Ж.- соц.педагог

Доскина С.Т.- медсестра

Дащанова А.Ж.- представитель род.общественности

### Повестка дня:

1. Мониторинг качества продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправности холодильно-технологического оборудования столовой, соблюдения условий хранения продуктов и готовых блюд.

2. Предоставление бесплатного горячего питания.

3. Ассортимент продуктов питания в школьной столовой.

### Тезисы выступления:

1. Бостекпаев О.В.- в столовой услуги по питанию оказывает арендатор Ванмайер Е.Г. ИП «НариманГ» Работают 7 человек, из них 4 повара 4-5 разряда, 1 пекарь 5 разряда, 2 кух.рабочая, сотрудник на раздаче. Медицинские книжки и допуск к работе имеется у всех работников столовой. В пищеблоке имеются 6 холодильников, 3 морозильной камеры, 1 электроплита, 1 электрочайник, 1 жареный шкаф, 2 электросковородки, 1 мармиты для 1-х блюд, 1 мармиты для 2-х блюд, 1 вытяжка. Медсестра школы ежедневно ведет записи в бракеражном журнале. Имеются журналы сырой и готовой продукции.
2. Маканова Т.Ж.- в школе организовано питание за счет средств из фонда всеобуча из малообеспеченных семей, 4 человек питаются за счет арендатора.
3. Доскина С.Т.- ежедневно повар осуществляет суточную пробу готовой продукции. Производственные помещения пищеблока, шкафы, стеллажи, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Ежедневно вывешивается меню утвержденное директором школы.
4. Дащанова А.Ж.- ассортимент продуктов питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется медицинским работником школы.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В ассортименте школьного буфета преобладает продукция собственного производства.

Внешний вид и качество соответствует нормам.

Внешний вид столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает всё освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

**Решение:** Обратить внимание на прием и сроки хранения продовольственного сырья их качество и безопасность. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами.

Председатель комиссии  
Секретарь

Завальная С.В.  
Маканова Т.Ж.