

Протокол №1. от 02.09.2024 г.

заседания комиссии по мониторингу качества питания.

Председатель комиссии: и.о директора школы Закирина А.М.

Всего членов комиссии – 7

Присутствовало - 7

Повестка дня.

1. Ознакомление с «Положением комиссии по мониторингу качества питания».
2. Утверждение плана работы на 2024-2025 уч. г.
3. Создание комиссии по мониторингу качества питания.

1.Слушали: Председателя комиссии по мониторингу качества питания и.о директора школы Закирина А.М. которая сообщила, что с целью обеспечения обучающихся КГУ «Рублевская СШ» с 02.09.2023 г № 60. организовано горячее питание обучающихся 1-4, Всеобуч за счет средств и продуктов ИП «Хамзин», учащиеся 0,5-11 кл за счет средств и продуктов КТ «Зенченко и К». В школе работает комиссия по мониторингу качества питания. в составе 7 человек. Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока. Совместно с предприятием школьного питания утверждено недельное меню, режим работы столовой, график посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей, обучающихся в столовой.

Закирина А.М.и.о директора школы председатель комиссии
Хайретдинова Р.Р зам по ВР, по контролю за качеством питания;
Галиулина А.Т. – член комиссии, соц педагог школы,
Ильясова А.Б. – член комиссии, медсестра
Туякбаева А.К.- член комиссии, председатель РК
Габидуллина Р.З - повар
Акимова Е.В. - завхоз

И.о директора школы Закирина А.М. ознакомил комиссии по мониторингу качества питания с разделами «Положения комиссии по мониторингу качества питания.

Более подробно остановился на полномочиях комиссии по мониторингу качества питания :

Комиссии по мониторингу качества питания.

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии;
- при проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в журнале результатов

оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию;

- для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал у мед работника школы;

- в журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;

- за качество пищи несут ответственность председатель комиссии, и повара, приготовляющие продукцию.

В заключение Закирина А.М представила на утверждение комиссии по мониторингу качества питания, план работы комиссии на 2024-2025 учебный год.

Решили:

1) организовать деятельность комиссии по мониторингу качества питания в соответствии с «Положением о комиссии по мониторингу качества питания.

2) план работы комиссии по мониторингу качества питания на 2024-2025 учебный год утвердить.

Председатель комиссии по мониторингу качества питания:  Закирина А.М.

Члены комиссии по мониторингу качества питания :

Хайретдинова Р.Р зам по ВР, по контролю за качеством питания;

Галиulina А.Т. – член комиссии, соц педагог школы,

Ильясова А.Б. – член комиссии, медсестра

Туякбаева А.К.- член комиссии, председатель РК

Габидулина Р.З - повар

Акимова Е.В.- завхоз школы

