

Протокол № 2
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

18 ноября 2025 г.

Присутствовали:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания
2. Кремер О.С., повар
3. Белимова Р.И., кух.работник

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа. Качество питания обучающихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Кремер О.С., повара, которая познакомила членов комиссии по мониторингу за качеством питания с вопросом соблюдения требований на всех стадиях процесса приготовления пищи для обучающихся. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШЕНИЕ:

Тимошенко Е.С. - социальному педагогу, Мадиеву Е.Ж. – зам.директора по ВР, ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и выход порционных блюд.

По второму вопросу слушали Пустыльникову О.С., председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая проинформировала присутствующих о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. Ольга Сергеевна сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд), соответствует нормам. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано, что суточные пробы хранятся 2 суток.

РЕШЕНИЕ:

1) Продолжать проводить оценку качества приготовления горячих блюд и буфетной продукции, регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы.

2) Тимошенко Е.С. – социальному педагогу школы, продолжать ежедневно снимать пробы с приготовленной пищи.

3) Мадиеву Е.Ж., заместителю директора по ВР, продолжить проводить бракераж согласно графика, с составлением акта.

По третьему вопросу слушали Тимошенко Е.С., социального педагога школы, которая сообщила, что в школьной столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, масса выхода готовой продукции соответствует нормам, меню соответствует утвержденному меню, технологические карты имеются.

РЕШЕНИЕ:

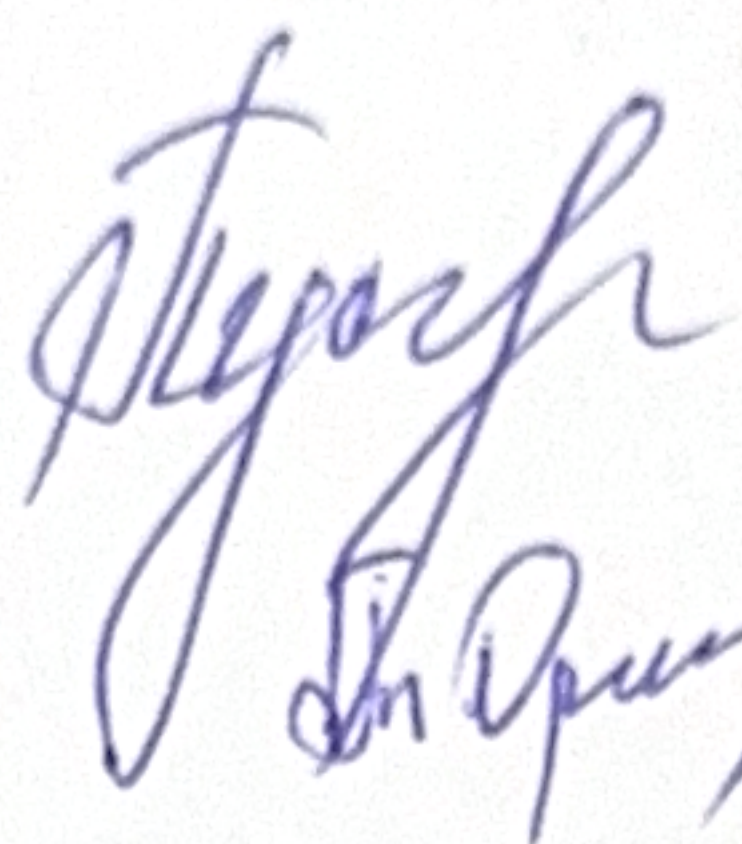
1. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищи, следить за качеством приготовленных блюд.

По четвёртому вопросу слушали Мадиева Е.Ж., заместителя директора по ВР, который сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается обучающимся, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

РЕШИЛИ:

1.Кремер О.С., повару школы, продолжать строго соблюдать технологический процесс приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёма продуктов питания.

Председатель



О.Пустыльникова

Секретарь

Т.Орлова