

Протокол №2

заседания комиссии по мониторингу качества питания
КГУ «Токушинская школа – гимназия»
от 11.10.2023 года

Председатель комиссии: директор школы Хамидуллина К.Т

Член комиссии:

Кожачова Д.М –заместитель директоров по ВР;

Боровская О.В – медицинский работник;

Баяхметова Б.Б – социальный педагог

Громницкая Н.Ю – председатель попечительского совета

Ярославлева М.И – учитель начальных классов.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Проверка целостности посуды.

Ход заседания:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

2. Проведение бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнения технических норм в приготовлении блюд.

3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню – раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качества питания учащихся.

4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения и приемке продукции.

Проверяли: Председатели комиссии по МКП Хамидуллина К.Т, Медик школы Боровская О.В, ответственную за организацию горячего питания по КГУ «Токушинская школа - гимназия», в ходе проверки на посуде не было обнаружено сколов и трещин. Вся посуда проходит специальную обработку после каждого приема пищи. В кружках не было обнаружено налета. Тарелки и столовые приборы прошли необходимую обработку.


РЕШЕНИЕ:

Продолжить проводить контроль за состоянием и целостностью посуды, с целью соблюдения санитарных норм.

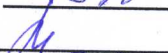
Срок исполнения: постоянно


Председатель комиссии  Хамидуллина К.Т.

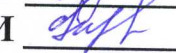
Члены комиссии:

Кожачова Д.М  заместитель директора по ВР

Боровская О.В  мед работник

Баяхметова Б.Б  социальный педагог

Громницкая Н.Ю  председатель попечительского совета

Ярославлева М.И  учитель начальных классов

**Акт проверки
Комиссии по МКП по КГУ «Токушинская школа - гимназия»
от 11.10.2023 года**

Члены комиссии провели проверку 11 октября 2023 года на целостность посуды.

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнения технических норм в приготовлении блюд.
3. Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню – раскладки, в соответствии с циклическим меню. Качества питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям и срокам хранения и приемкой продукции.

Проверяли: Председатели комиссии по МКП Хамидуллина К.Т, медик школы Боровская О.В, ответственную за организацию горячего питания по КГУ «Токушинская школа - гимназия», в ходе проверки на посуде не было обнаружено сколов и трещин. Вся посуда проходит специальную обработку после каждого приема пищи. В кружках не было обнаружено налета. Тарелки и столовые приборы прошли необходимую обработку.

Продолжить проводить контроль за состоянием и целостностью посуды, с целью соблюдения санитарных норм.

Председатель комиссии Хамидуллина К.Т. 


Члены комиссии:

Боровская О.В. 

Кожакова Д.М. 

Баяхметова Б.Б. 

Громницкая Н.Ю. 

Ярославлева М.И. 

Штоль Е. 