

**Протокол №\_3\_  
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания**

г. Караганда

«28» октября 2024 г.

**Присутствовали:**

Члены комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)

**Повестка дня:**

1. Результаты контроля за качеством готовой пищи.
2. Анализ протоколов и сертификатов соответствия товаров продуктов питания.
3. О проведении мониторинга пищеблока на качество организации горячего питания и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований во исполнения совместного приказа Департамента СЭК КО и УО КО № 433 от 10.09.2024 года.

**Ход заседания:**

По первому вопросу слушали Узбаеву А.Н., председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая предоставила информацию по контролю качества готовой пищи:

№	Мероприятия в ОУ	Дата проведения	Выявленные нарушения
	Проверка качества готовой продукции	Ежедневно	Нарушений нет
	Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков реализации продуктов	Ежедневно	Нарушений нет
	Проверка исправности технологического оборудования	Ежедневно	Нарушений нет
	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	Ежедневно	Нарушений нет
	Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока	Ежедневно	Нарушений нет
	Контроль ведения журналов	Ежедневно	Нарушений нет

**РЕШЕНИЕ:**

Продолжать работу комиссии по мониторингу за качеством питания согласно плана работы и в соответствии с положением «О работе мониторинговой комиссии за качеством питания».

По второму вопросу слушали Жумабекову Ж.Ж., врача - педиатра, которая сообщила, что при проверке сертификатов соответствия качества продукции: овощей, мясной продукции, молочной продукции нарушений не выявлено, все протокола соответствуют, сроки годности соблюдены.

**РЕШИЛИ:**

Одобрить работу кладовщика. Кладовщику Кунанбаевой С.Ш. продолжить работу по систематическому контролю соответствия сертификатов качества продукции.

По третьему вопросу слушали Ибраеву А.Ж. Зам.директора по УР, которая рассказала, что согласно совместного приказа № 433 от 10.09.2024 года в период с 11.09.24 г. по 17.09.24 г. был проведен мониторинг пищеблока специалистами ГУ «Управление образование» Карагандинской области с проведением информационно-разъяснительной работы по вопросам организации школьного питания, профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений - **нарушения не выявлены.**

Был предоставлен **Чек-лист** контроля организации школьного питания КГУ «Специальная школа-интернат №1» Управления образования Карагандинской области, в котором была отражена следующая информация:

<b>1.</b>	<b>Общие требования к организации питания в школе</b>
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)
<b>2.</b>	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения



2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.
2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)
<b>3.</b>	<b>Анализ меню в школе</b>
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1– 4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)
3.4	Наличие в меню фруктов, соков
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню
<b>4.</b>	<b>Качество продуктов питания в ШКОЛАХ</b>
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов

	нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд
<b>5.</b>	<b>Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы</b>
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания
5.2	Сведения об организаторе питания
5.3	Режим питания обучающихся (график)
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания
5.5	Примерное меню
5.6	Ежедневное меню (фактическое)
5.7	Новостная информация (объявления)
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:
<b>6.</b>	<b>Выявленные нарушения:</b>
	Нарушений не выявлено

**РЕШИЛИ:**

Работу комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) считать удовлетворительной.

Председатель



Узбаева А.Н.

Секретарь



Ибраева А.Ж.