

Протокол № 8
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

г. Караганда

«25» марта 2024 г.

Присутствовали:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)

Повестка дня:

1. Составление сравнительной таблицы по питанию между 2023 и 2024 г.г. в связи с новой редакцией приложения № 4 на основании Постановления Правительства РК № 205 от 19.03.2024 г.
2. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Бектурсынова А.Т. врача-педиатра, которая предоставила сравнительную таблицу:

Наименование	Норма на одного ребенка (граммов в день) 2023 год	Норма на одного ребенка (граммов в день) 2024 год	Разница
	школьного возраста	школьного возраста	
Продукты			
Хлеб ржаной	150	150	
Хлеб пшеничный	200	200	
Мука пшеничная	35	35	
Мука картофельная	3	3	
Крупа, бобовые, макаронные изделия	75	75	
Картофель	400	350	- 50
Овощи и другая зелень	470	500	+ 30
Фрукты свежие	250	250	
Фрукты сухие (добавили слово орехи)	15	25	+ 10
Соки	200	100	- 100
Кондитерские изделия	25	25	

Сахар	70	50	- 20
Масло сливочное	50	50	
Масло растительное	18	18	
Яйцо (штук)	1	1	
Молоко, кисломолочные продукты (добавили, молоко, обогащенное витаминами А, D3, E)	500	450	- 50
Добавили пункт Кисломолочные продукты с живыми бактериями	-	50	
Творог	70	70	
Мясо	100	125	+ 25
Птица	30	30	
Рыба и сельдь (убрали слово сельдь)	110	110	
Колбасные изделия этот пункт убрали	25	-	
Сметана	10	10	
Сыр	12	12	
Чай	0,2	0,2	
Кофе	4	4	
Какао	2	2	
Соль	8	5	- 3
Специи	2	2	
Дрожжи	1	1	

РЕШЕНИЕ:

Членам комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) довести до родительской аудитории о снижении и увеличении по нормам питания.

По второму вопросу слушали Калыбекову К.М. диетическую сестру, которая сообщила, что в ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания учащихся, их возрастная категория. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день (последующие 2-3 дня). Также проверено качество питания учащихся. В рационе имеется салаты, первое, второе блюда и напитки. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции, отработанные суточные пробы сохраняются не менее 72 часов. Контроль за суточными пробами осуществляет медицинский работник. За данный период нарушений по суточным пробам не обнаружено. Запрещенных продуктов в наличии и использовании нет.

ПОСТАНОВИЛИ: Строго придерживаться требованиям СанПиНа при составлении меню. Вести регулярный контроль по суточным нормам (сбор и хранение).

Председатель

Секретарь



Тлегенова А.М.

Ибраева А.Ж.