

Протокол № 5
Заседания комиссии по мониторингу качества питания
по КГУ «Чаглинская средняя школа»

от 24.12.25 г.

Присутствовало: 6 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания в школьной столовой.
2. Отчет о проделанной работе за первое полугодие 2025-2026г.
3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
4. Контроль соблюдения сроков годности продуктов.

Слушали:

Аленова К.С. (директор) ознакомила с текущей организацией питания, отметив, что:

- В меню включены разнообразные блюда, соответствующие нормам и рекомендациям по питанию учащихся.
- За прошедшее полугодие проведены переговоры с поставщиками, обеспечены своевременные поставки продуктов.
- В столовой обеспечены условия для комфортного и безопасного приема пищи: имеются необходимое оборудование, соблюдается санитария.
- Обсуждены возможные направления улучшения: введение нового меню «зима-весна», организация отдельного питания для разных категорий учащихся.

Анализ о деятельности за первое полугодие 2025-2026 учебного года.

Федоренко С.В.(ЗДВР) представила отчет, включающий:

- информацию о работе мониторинговой комиссии, рассмотренных вопросах на заседаниях комиссии;
- об обратной связи и удовлетворенности учащихся питанием;
- о мероприятиях по формированию правильных пищевых привычек, взаимодействии с родителями и педагогами;
- о проблемах и рисках, выявленных в ходе мониторинга; недостатках в организации питания; нарушениях санитарных требований;
- о проведенных внеклассных мероприятиях.

Бош Е.А. (завхоз) представила подробный отчет, включающий:

- объем закупленных продуктов, их ассортимента и стоимости,
- график и планировку работ по хранению и приготовлению пищи,
- производственные показатели (выход готовой продукции, потери и списания).

Беккер В.А. (медик) ознакомила с результатами проверки, отметив, что:

- санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям, проведена текущая дезинфекция и уборка, оборудование работает исправно,
- соблюдается гигиена персонала, но замечено неправильное хранение личных вещей сотрудников.
- обеденный зал выглядит чистым, предусмотрены условия для соблюдения социализации и гигиенических требований.

Сделала рекомендации по повышению санитарных стандартов:

- регулярное проведение влажной уборки,
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников, соблюдение хранения личных вещей в отведенном шкафу
- улучшение вентиляции.

Нейферт Е.В. (соцпедагог) рассказала, что проведена проверка продуктов в холодильниках и на складе. Был осуществлен аудит сроков годности, просроченных товаров не обнаружено. Для хранения овощей в складе необходимы дополнительные деревянные поддоны.

Общие выводы и рекомендации:


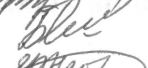
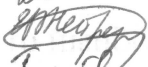
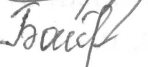

- Организация питания соответствует установленным требованиям.
- Рекомендуется организовать дополнительные тренинги для персонала по гигиене и санитарным стандартам.
- Следует продолжать мониторинг санитарного состояния, контроль за хранением личных вещей сотрудников.

Решения:

1. Усилить контроль за соблюдением санитарных требований.
2. Провести плановые проверки в пищеблоке и складских помещениях не реже одного раза в месяц.
3. Обеспечить регулярное проведение инструктажей и тренингов для сотрудников пищеблока и кладовщиков.

Председатель комиссии  Аленова К.С.

Члены комиссии:

 Федоренко С.В.
 В.А. Беккер
 Нейферт Е.В.
 Бош Е.А.
 Клабукова Н.А.