

ПРОТОКОЛ № 8
заседания комиссии по мониторингу качества питания
КГУ «Чаглинская средняя школа»

От 16.03.2026г.

Присутствовали: 6 чел.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок
2. Выход блюд
3. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).

Слушали:

1. Беккер В.А., которая представила документацию и пищеблок для осмотра. Бракеражный журнал ведется регулярно, записи соответствуют фактическому меню на день. Меню утвержденное директором школы. Однако выявлено, что при доставке сырых продуктов, сертификаты качества и декларации о соответствии не всегда предоставляются поставщиком. Суточные пробы отобраны в полном объеме от всех приготовленных блюд. Хранятся в отдельном холодильнике в стерильных стеклянных емкостях с плотными крышками. На каждой емкости с пробой указана дата и время забора, наименование приема пищи (завтрак/обед). Срок хранения (48 часов) соблюдается.

2. Нейферт Е.В. рассказала о проведении контрольного взвешивания. Проведено выборочное взвешивание 3-х порций готовых блюд. Фактический вес соответствует нормам, указанным в меню-раскладке. Температура подачи блюд на столы соответствует требованиям СанПиН.

3. Бош Е.А. сообщила, что сколы, трещины и повреждения эмали на тарелках и чашках не обнаружены. Посуда чистая, сухая, без следов жира или чистящих средств. Столовые приборы (ложки, вилки) проходят обработку согласно инструкции. Хранятся в специальных кассетах ручками вверх. Моечные ванны маркированы, моющие и дезинфицирующие средства в наличии, хранятся в промаркированной таре в отведенном месте.

Решили:

1. Признать работу пищеблока по ведению документации и соблюдению технологий удовлетворительной.
2. Поварам или завхозу не принимать продукты без необходимых сертификатов качества.
3. Направить официальное письменное уведомление Поставщику пищевых продуктов о непоследовательном предоставлении документации по безопасности.

4. Провести повторную проверку поступающей документации через 7 дней.
5. Ответственному за питание продолжать ежедневный контроль за маркировкой суточных проб.
6. Повару обеспечить строгое соблюдение норм выхода блюд согласно утвержденному меню.
7. Нарушений в технологии мытья и хранения посуды не выявлено.

Председатель комиссии



К.С.Аленова

Члены комиссии



С.В.Федоренко



Е.В. Нейферт,



В.А.Беккер



Е.А.Джу



Е.А.Бош