

Протокол №1
заседания комиссии по мониторингу
за качеством питания обучающихся
по КГУ ОШ№4 г.Щучинск

от 14 октября 2021 года

Присутствовали-7

Отсутствовали-0

Повестка дня:

1. Об организации горячего питания в КГУ «Общеобразовательная школа №4 г.Щучинск»
2. Разное

1. Слушали:

Об организации горячего питания в КГУ «Общеобразовательная школа №4 г.Щучинск»

Выступила: Жусупова Б.К., директор школы

Она ознакомила присутствующих планом работы школьной комиссии по питанию на 2021-2022 учебный год, с приказами «О создании комиссии по мониторингу за качеством школьного питания», «О создании бракеражной комиссии», с положением по осуществлению мониторинга комиссиями по мониторингу качества питания и бракеражной комиссии.

В ходе проверки было установлено, что все сертификаты, договора, нормативные документы имеются. У всех работников школьной столовой имеются санитарные книжки с отметкой о допуске к работе в столовой.

На 2021-2022 учебный год утверждены график питания классов, график дежурства администрации в столовой.

Медицинский работник школы Нурумжанова А.Г., медицинский работник мини-центра «Гульдер» Бубенец Е.П. ежедневно присутствуют при закладке продуктов, контролируют процесс приготовления пищи.

Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Слушали:

«Организация горячего питания обучающимся из малообеспеченных, многодетных семей и детей, находящихся по опекой»

Выступила: Ибраева Б.А., заместитель директора по ВР

Она ознакомила присутствующих со списком учащихся из малообеспеченных, многодетных семей и детей, находящихся под опекой, получающих бесплатное питание за счет фонда Всеобуча. Горячим питанием обеспечены 70 учащихся за счет фонда Всеобуча.

Директор школы Жусупова Б.К. обратилась еще раз к работникам столовой, что в целях профилактики вирусных, инфекционных заболеваний, в столовой, так же как и во всей школе соблюдать масочный режим. Необходимо усилить контроль за санитарным состоянием, чаще проводить обработку и дезинфекцию столовых приборов и оборудования. Влажную уборку и кварцевания проводить строго по утвержденному графику.

Постановили:

1. Продолжить работу по контролю за качеством приготовленной пищи и блюд.
2. Работникам школьной столовой чаще проводить обработку и дезинфекцию столовых приборов и оборудования.
3. Медицинским работникам Нурумжановой А.Г., Бубенец Е.П. усилить контроль за санитарным состоянием школьной столовой.