

от 22 сентября 2025 года

Протокол № 1

заседания комиссии

по мониторингу за качеством питания

КГУ «Общеобразовательная школа села Партизанка»

Всего членов комиссии-7

Присутствовало-7

Присутствовали: и.о. директора Сапарбек Н., заместитель директора по ВР Гофман С.В., зав\хоз Ротарь О.В., медицинская сестра Штаутингер Л.А., председатель родительского комитета Дробышева Е.В., социолог школы Дюсенбаева А.К.

Повестка:

1. Используемый перечень продуктов питания для обучающихся КГУ «Общеобразовательная школа села Партизанка»
2. Об ознакомлении с обновленным составом бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год.

Выступила:

По первому вопросу выступила зав\хо Ротарь О.В., которая познакомила членов комиссии с ассортиментным перечнем продуктов, которые используются для организации питания КГУ «Общеобразовательная школа села Партизанка». Согласно предоставленной информации более 90% продукции казахстанского содержания, что подтверждено наличием сертификатов соответствия.

Постановили:

1. Признать работу школьной столовой по вопросу организации питания учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Партизанка» удовлетворительной.
2. Следующее заседание по данному вопросу провести через месяц.

Секретарь бракеражной комиссии



Карбаева И.В.

От 21 октября 2025 года

Протокол № 2
заседания комиссии
по мониторингу за качеством питания
КГУ «Общеобразовательная школа села Партизанка».

Всего членов комиссии-7

Присутствовало-7

Присутствовали: и.о. директора Сапарбек Н, заместитель директора по ВР Гофман С.В., зав хоз Ротарь О.В., медицинская сестра Штаутингер Л.А , председатель родительского комитета Дробышева Е.В..социальный педагог Дюсенбаева А.К.,секретарь Карбаева И.В

Повестка:

1.Проверка правильности соблюдения требований при реализации готовых блюд.

Слушали:

Слушали Ротарь О.В, зав\хоз школы о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: манник, пирожки с разнообразной начинкой, булочки, рогалики. Из напитков отпускаются соки, чай, молоко, компот. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в школьной столовой соответствуют требованиям.

Решили:

1. Штаутингер Л.А медицинская сестра,Ротарь О.В. зав\хоз ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно.

Председатель бракеражной

Комиссии :

Сапарбек Н.

Секретарь:

Карбаева И.В

Члены бракеражной комиссии:

Штаутингер Л.А.

Гофман С.В.

Ротарь О.В.

Дробышева Е.В.

Дюсенбаева А.К.













