

Протокол заседания комиссии по мониторингу качества питания №2

от «5» ноября 2025 г.

Место проведения: столовая КГУ «Школа-лицей №4 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области

Присутствовали:

Кобалия Ирина Владимировна — председатель комиссии;
Микрюкова Галина Викторовна — зам.директора по УР, член комиссии;
Досжанова Сауле Сейтмагамбетовна — зам.директора по ВР, член комиссии;
Сандыбаева Дина Айдаровна — медицинский работник, член комиссии;
Орлова Наталия Михайловна — председатель ПопСовета, член комиссии;
Ковалёва Оксана Владимировна — член комиссии;
Бердиалиева Жазира Зикрияевна — член комиссии.

Повестка дня:

1. Анализ индекса несъедаемости блюд в школьной столовой за период с 11 октября по 05 ноября 2025 года;
2. Контроль за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете;
3. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

СЛУШАЛИ:

1. Председателя комиссии по мониторингу качества питания, директора Школы-лицея №4, Кобалия Ирину Владимировну, которая представила результаты наблюдения за питанием учащихся школы и данные по индексу несъедаемости блюд за прошедший период. Особое внимание было уделено изменению состава меню на более разнообразное, что соответствует потребностям и возрастным особенностям учащихся.
2. Председателя Попечительского Совета Орлову Наталию Михайловну о необходимости постоянного контроля качества продукции, реализуемой в школьной столовой. Был изучен ассортимент блюд горячего питания, а также выпечки, напитков для учащихся. Также слушали Королёву Оксану Евгеньевну о соблюдаемых правилах и мерах при приготовлении блюд для школьников. Было предложено провести анкетирование среди учащихся 1-4, 5-11 классов с целью выявления проблемных зон.
3. Медицинского работника Сандыбаеву Дину Айдаровну о необходимости соблюдения всех требований при производстве готовой продукции продукции, с учётом всех стадий технологического процесса. Была подчеркнута необходимость полного их соблюдения.

УСТАНОВЛЕНО:

1. По результатам проведённого анализа установлено, что индекс

несъедаемости по ряду блюд составляет от 8% до 10%. Наиболее высокий показатель отмечен по следующим позициям меню:

- рыба тушеная с овощами
- ленивые голубцы с соусом
- фишболы с соусом
- напиток Денсаулык.

2. Качество продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете, соответствует нормам и требованиям. Ассортимент гарниров, мясных блюд, супов и буфетной продукции присутствует.

3. Требования к производству готовой продукции соблюдаются.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Внести предложения по обновлению меню с учётом вкусовых предпочтений учащихся.

2. Вести систематическое наблюдение за процессом питания учащихся в школе, а также контроль за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.

3. Провести повторный контроль уровня несъедаемости через месяц (на первой неделе декабря).

4. Контроль исполнения поручений возложить на председателя комиссии по мониторингу качества питания.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:









Кобалия И.В.

Микрюкова Г.В.

Досжанова С.С.

Сандыбаева Д.А.

Ковалёва О.В.

Орлова Н.М.

Бердиалиева Ж.З.