

Протокол заседания комиссии по мониторингу качества питания №3

от «28» 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;
Брилевская Алла Александровна — социальный педагог школы;
Сандыбаева Дина Айдаровна — медицинский работник, член комиссии;
Орлова Наталия Михайловна — председатель ПопСовета, член комиссии;
Ковалёва Оксана Владимировна — член комиссии;
Синькова Татьяна Валерьевна — член Попечительского Совета школы;
Сластникова Екатерина Юрьевна — председатель родительского комитета.

Повестка дня:

1. Анализ индекса несъедаемости блюд в школьной столовой за период с 1 сентября по 1 декабря 2025 года;
2. Контроль за качеством готовой продукции, реализуемой в школьной столовой;
3. Соблюдение требований процесса производства продукции школьной столовой.

СЛУШАЛИ:

1. Социального педагога Школы-лицея №4, Брилевскую Аллу Александровну, которая представила результаты наблюдения за процессом питания учащихся школы, а также данные по индексу несъедаемости блюд за прошедший период. Особое внимание было уделено переходу на меню «зима-весна», частичному изменению состава меню, что соответствует потребностям и возрастным особенностям учащихся. Было озвучено, что в согласовании с Попечительским Советом школы было утверждено четырёхнедельное меню «зима-лето» для учащихся 6-18 лет, КПП и учащихся 5-8 классов.
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. Было произведено контрольное взвешивание готовых порций горячего питания для учащихся начальных классов.
3. Медицинского работника Сандыбаеву Дину Айдаровну о необходимости соблюдения всех требований при производстве готовой продукции, с учётом всех стадий технологического процесса. Была подчеркнута необходимость полного их соблюдения на всех этапах.

УСТАНОВЛЕНО:

1. По результатам проведённого анализа установлено, что средний индекс несъедаяемости по ряду блюд за период с сентября по ноябрь включительно составляет 9%. Наиболее высокий показатель отмечен по следующим позициям меню:

- рыба тушёная с овощами
- ленивые голубцы с соусом
- фишболы с соусом
- напиток лимонный.

2. Качество готовой продукции, реализуемой в школьной столовой, соответствует нормам и требованиям. Ассортимент гарниров, мясных блюд, супов и буфетной продукции присутствует. Вес готовой порции соответствует норме, меню полностью соблюдается.

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.

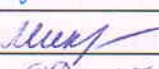
3. Провести повторный контроль уровня несъедаяемости на первой неделе декабря.

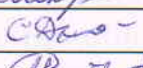
4. Контроль исполнения поручений возложить на председателя комиссии по мониторингу качества питания.

Председатель комиссии:

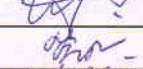
Члены комиссии:

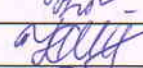


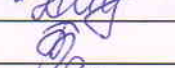




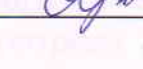












Кобалия И.В.

Микрюкова Г.В.

Досжанова С.С.

Брилевская А.А.

Сандыбаева Д.А.

Ковалёва О.В.

Орлова Н.М.

Синькова Т.В.

Сластникова Е.Ю.