

Протокол № 3

от 28.11.2022

Присутствовали:

Шепель А.А. Зам по ВР
Бекмухамбетова М.А. Зам по ВР
Дюсупова К.С. Мед. Работник
Бухорская Т.А. председатель попечительского совета
Кельмухамбетова А.Ж. социальный педагог
Иовний В.В. Социальный педагог
Салькенова С.Д. заведующая столовой
Татарченко К.Н. Работник столовой
Орлова Н.З. родитель

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню- раскладки (меню- требования) в соответствии с цикличным меню.
2. Соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условия, сроки хранения и приемки продукции (результаты проверки).

По первому вопросу слушали Дюсупову К.С., медицинского работника школы, что по итогам проверки соблюдения требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню требования) в соответствии с цикличным меню сообщила, что меню содержит информацию о количественном составе блюда, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Меню выполняется полностью, оценка приготовления блюда высокая. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий с промежутком менее чем 2 дня не встречается.

По поводу второго вопроса выступал председатель попечительского совета Бухорская Т.А. Она информировала о результатах присутствия технологической закладки сырья. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует нормам. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах.