

Проверки школьной столовой
КГУ «Школа - лицей имени Абая отдела образования Житикаринского района»

комиссия по мониторингу качества питания в составе :

Завгородняя А.К. – заместитель директора по ВР

Истлеуова А.К. – социальный педагог

Франюк В.Ф. – медицинский работник

Шамшина А.Б. – председатель попечительского совета

Комиссия по мониторингу качества питания провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам: - технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов. - соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов. - соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь). - ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день. - % охвата обучающихся питанием. - документация поставщика на право поставок продовольствия. - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение). - учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Школа –лицей имени Абая», сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соблюдаются
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов да
условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются да
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии.....да в рабочем ;
- наличие спецодежды имеется ;
- наличие дезинфицирующих средств имеется
- в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеется .
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение сопроводительные документы
сертификаты качества в наличии имеются
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции да ведется в соответствии с требованиями да ;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов да ведется да ;
- журнал витаминизации готовых блюд да ;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания да

- журнал учета выполнения натуральных норм питания де ;

- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования де ;

- примерное 10-дневное меню пишется

Вывод Все документация ведется, журналами заполняется вовремя.

Все сотрудники столовой прошли мед. осмотр и имеют доступ к работе.

Процесс приготовления блюд организован в полном составе с технико-технологической картой.

Температурный режим в холодильниках и мерозамыной камере в норме.

Соблюдается товарное соседство

Сроки годности на продуктах в норме санитарное состояние столовой удовлетворительно.
Меню на 29.01.2024:

Бульон со сметаной - 200 гр., Бюльон домашний - 80 гр.
Каша - 20 гр; пышущий хлеб - 50 гр

Там производится взвешивание, все продукция в норме. Дефектушки продукции уничтожены, все соответствует стандарту пищевой продукции

Итог

посещения В ходе проверки нарушений не выявлено, соответствует требованиям нормативной документации. Все сотрудники столовой прошли документацию.

Заместитель директора по ВР:
Социальный педагог школы
Мед. работник:
Председатель попечительского совета:



Завгородняя А.К.
Истлеуова А.К.
Франюк В.Ф.
Шамшина А.Б.