

**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 рецептур, 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 имеется
- сертификаты качества в наличии имеется
- 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 имеется

Вывод Все документы ведутся,Zero имеют
своевременно. Приготовление блюд соответствует
норме, контрольные блюда выставлены,
включившие проводимое на всех, все в норме
При подготовке блюд персонал пользуется
экипировкой перчатками и шапочками.
Процесс приготовления блюд организован
в полном составе с технологической
картой соблюдается товарная сохранность
сроки годности продукции в норме.
Санитарное состояние столовой удовлетв.
Производство диспетчеризация готовой продукции
все соответствует стандарту пищевой
продукции. Все сотрудники столовой прошли
мед. осмотр. и имеют допуск к работе.
Ведется бракератный журнал, журнал
сырой продукции, температурного режима

Итог

посещения В ходе проверки было выявлено сошки
из лисе медведки механо-технологической обвалки, которые
являются запрещенным продуктом. Все сошки
убраны с производства в количестве 596 парек

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



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