

А К Т

проверки качества поступающих продуктов питания, наличия сертификатов

Дата: 13.03.2019

Комиссия по мониторингу за качеством питания:

Директор школы	Журакова Т.М.
Зам. директора по ВР	Макажанова М.Т.
Медработник школы	Беккер Л.В.
Член попечительского совета	Самарцева Т.В.

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Качество поступающих продуктов питания, наличие сертификатов
3. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
4. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.

Общее санитарное состояние пищеблока:

Санитарное состояние кладовой для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи надлежащее;

Санитарное состояние кладовой удовлетворено требованиям: продукты хранятся на стеллажах, или деревянных окрашенных подтоварниках, позволяющих производить влажную уборку; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки установлено:

- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:

- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен, всегда имеются в продаже яблоки, бананы, мандарины что пользуется спросом у учеников.

На момент проверки рацион питания школьников соответствовал утвержденному директором школы меню: Плов с говядиной, салат морковный, чай с лимоном и сахаром, хлеб ржано- пшеничный.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в КГУ «СОШ № 52 имени академика Е.А.Букетова соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания имеются.

Директор школы _____
Зам. директора по ВР _____
Медработник _____
Член попечительского совета _____

Журакова Т.М.
Макажанова М.Т.
Беккер Л.В.
Самарцева Т.В.