

Акт комиссии по мониторингу качества питания

Цель проверки: Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов питания. Исправность холодильно-технологического оборудования. Соблюдение требования процесса производства продукции школьной столовой.

Дата проверки: 31.10.2019 год.

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания

Мисюрина Н.М. – председатель комиссии, директор КГУ «Гимназия № 38»

Шапошатова Ж.М. – председатель Попечительского совета

Ашенова Г.Б. – заместитель директора по ВР

Шумакова Т.К. – социальный педагог

Топорова Л.И. – медицинский работник гимназии

Иванова Н.И. – методист

Проверкой установлено:

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока: обеденного зала, помещения для приготовления пищи и кладовой для хранения продуктов соответствуют требованиям.

В кладовой продукты хранятся в деревянных подтоварниках, позволяющим производить влажную уборку, сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производителя, сроках годности и условиях хранения, дата поступления продуктов и сроках их реализации.

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

Установлено: имеются документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания: декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу на мясо, на мясо птицы, сертификаты соответствия на овощи и фрукты. Ассортимент продуктов и выше перечисленных документах соответствует меню, документы действительны, даты документов соответствуют датам завоза продуктов питания. Сроки реализации продуктов соответствуют датам завоза продуктов питания.

Холодильно-технологическое оборудование работает без отклонений. Температурный режим соответствует требованиям. В холодильно-технологическом оборудовании предусмотрены разделения на секции для хранения раздельного хранения. В холодильнике хранятся суточные пробы всех блюд.

Соблюдаются требования производства продукции, строго соблюдается точность технологического процесса, продукция готовится согласно ее реализации. Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. Готовность изделий из мяса и птицы определяют согласно требованиям технологии.

В меню отображена информация о количестве и составе блюд. Проверка производилась в последний каникулярный день для определения готовности столовой и ее санитарно-гигиенических условий для начала работы во 2 четверти.

Выводы и предложения:

1. Санитарное состояние хранения продуктов питания в столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам.
2. Холодильно-технологическое оборудование работает без отклонений.
3. Соблюдено требование производства продукции.

Председатель

Председатель попечительского совета

Медработник

Зам. директора по ВР

Соц. педагог

С актом ознакомлена

Мисюрина Н.М.

Шапошатова Ж.М.

Топорова Л.И.

Ашенова Г.Б.

Шумакова Т.К.

Ким С.А.