

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: 08.02.2021 год.

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания

Мисюрина Н.М. – председатель комиссии, директор КГУ «Гимназия имени каньша Сатпаева»

Тим О.Г. – заместитель директора по ВР

Лустина А.В. – заместитель директора по УР

Шапошатова Ж.М. – председатель попечительского совета

Ащеулова Е.Г. – заместитель председателя попечительского совета.

Ильясова Д.Д. – член родительского комитета.

Топорова Л.И. – медицинский работник гимназии

Федосеев С.В. – социальный педагог гимназии

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 специальной таре, 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 предусмотреныделения на секции для 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. На момент проверки готовая продукция соответствовала заявленному меню

В меню заявлено:

1. Плов из курицы – 120гр .
2. Сузбеще – 45гр.
3. Хлеб ржано – пшеничный - 20 гр.
4. Чай с медом - 200гр.

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
Заместитель директора по УР
Зам. директора по ВР
Председатель попечительского совета
Заместитель председателя попечительского совета
Член родительского комитета.
Медработник
Соц. педагог
С актом ознакомлена

скины

Мисюрина Н.М.
Лустина А.В.
Тим О.Г.
Шапошатова Ж.М.
Ащеулова Е.Г.
Ильясова Д.Д.
Топорова Л.И.
Федосеев С.В.
Ким С.А.