

Справка по итогам проверки соблюдения натуральных норм питания

В соответствии с планом работы комиссии по мониторингу за качеством питания на 2022- 2023 учебный год 22.09. 2022 года был осуществлен контроль за соблюдением натуральных норм питания.

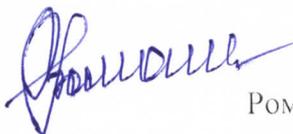
В ходе проверки было установлено, что:

1. Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному перспективному меню. Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам.
2. Масса порции блюд, предоставляемая учащимся, соответствует их возрастным особенностям (6-10 лет, 11-14 лет, 15-18 лет). Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся по 5 порций каждого блюда и комиссией было произведено контрольно взвешивание. Взвешивание порций показало, выход готовой продукции всех блюд, соответствует меню-раскладке.
3. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи медицинского работника в бракеражном журнале, разрешающего выдачу блюд.
4. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока, не допускается повторение одних и тех же изделий в один и тот же день.
5. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике.
6. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом, учащиеся получают горячее питание.
7. Стоимость одноразового горячего школьного питания составляет 500 тенге в день.

Замечания : При хранении пищевой продукции не соблюден принцип «товарного соседства». Нет меню для учащихся, которые пользуются платным горячим питанием. Подогрев остывших горячих блюд не соблюдается.

Вывод: требования санитарных правил в части соблюдения натуральных норм питания соблюдаются.

Председатель комиссии:



Романец В.П

Члены комиссии:



Дзядзина А.Б.
Дударева И.В.
Гонтарева С.Г.
Колотий Е.М.
Коготько Е.А.

Дата 05.09.22года



Утверждаю:

Романец В.П.

директор КГУ «Качарская ОШ №1»

АКТ

проверки школьной столовой

Нами, членами комиссии по контролю за качеством поставляемого сырья, ассортимента продуктов и мониторингу качеств готовых блюд Романец В.П., Дзядзиной А.Б., Дударевой И.В., Коготько Е.А. проведена проверка школьной столовой в присутствии повара Абдреймовой . А.Н.

Проверкой установлено:

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Соответствующая документация ведётся. Качественные удостоверения на продукцию имеются.

Посуду, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.

Меню вывешено в общий зал, соответствует недельному меню.

Проверен вес порций блюд. Вес соответствует заявленному в меню.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

Меню

Макаронны отварные

Котлета

Какао с молоком

фрукты

хлеб

Дети питаются горячим один раз в день. Буфетная продукция – булочка сдобная, пирожок с картофелем, пицца, сосиська в тесте, рулет с маком, чай с сахаром, компот из сухофруктов, сок натуральный.

Члены комиссии:

Дударева И.В.

Дзядзина А.Б.

Коготько Е. А.

Дата 14.09.22 года



Утверждаю:



Романец В.П.

директор КГУ «Качарская СШ №1»

АКТ

проверки школьной столовой

Нами, членами комиссии по контролю за качеством поставляемого сырья, ассортимента продуктов и мониторингу качеств готовых блюд Романец В.П., Дзядзиной А.Б., Дударевой И.В., Коготько Е.А. проведена проверка школьной столовой в присутствии повара Абдреймовой . А.Н.

Проверкой установлено:

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Соответствующая документация ведётся. Качественные удостоверения на продукцию имеются.

Посуду, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.

Меню вывешено в общий зал, соответствует недельному меню.

Проверен вес порций блюд. Вес соответствует заявленному в меню.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

Меню

Борщ

Корж молочно – медовый

Сок натуральный

хлеб.

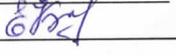
сыр

Дети питаются горячим один раз в день. Буфетная продукция – булочка сдобная, пирожок с картофелем, пицца, сосиска в тесте, рулет с маком, чай с сахаром, компот из сухофруктов, сок натуральный.

Члены комиссии:

Дударева И.В. 

Дзядзина А.Б. 

Коготько Е. А. 

Справка по итогам проверки соблюдения натуральных норм питания

В соответствии с планом работы комиссии по мониторингу за качеством питания на 2022-2023 учебный год 13.10. 2022 года был осуществлен контроль за соблюдением натуральных норм питания

В ходе проверки было установлено, что:

1. Во время проверки в столовой присутствовали дежурные учителя, которые следили за мытьем учащимися рук, а также за поведением детей во время обеда. На стенде было вывешено меню на данный день, в котором указывался средний вес каждого блюда и произведен расчет стоимости 1 порции учащегося.
2. Членами комиссии было отмечено, что в пищеблоке и в обеденном зале соблюдаются чистота и порядок, разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с маркировкой.
3. Уборочный материал, имеет маркировку; нарушения товарного соседства устранены, маркировка имеется на всех продуктах.

Вывод: требования санитарных правил в части соблюдения натуральных норм питания соблюдаются.

Председатель комиссии:



Романец В.П

Члены комиссии:



Дзядзина А.Б.
Дударева И.В.
Гонтарева С.Г.
Колотий Е.М.
Коготько Е.А.

