

по итогам проверки соблюдения натуральных норм питания

В соответствии с планом работы комиссии по мониторингу за качеством питания на 2023- 2024 учебный год 22.09. 2023 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 (3-10 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, для питающихся платно и для учащихся питающихся бесплатно из фонда всеобща 3-10 лет – 559 тенге, 11-14 лет – 680 тенге, 15-18 лет – 731 тенге.

Замечания : Подогрев остывших горячих блюд не соблюдается.

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



Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Анацкая С.Н.

КОГОТЬКО Е.А.

Дударева И.В.

Гонтарева Т.В

Колотий Е.М.

Штро Т.В.

Дата 22.09.2023 года



Анацкая С.Н.

И.О. директора КГУ «Качарская ОШ №1»

АКТ проверки школьной столовой

Нами, членами комиссии по контролю за качеством поставляемого сырья, ассортимента продуктов и мониторингу качеств готовых блюд Анацкой С.Н., Коготько Е.А., Дударевой И.В., Колотий Е.М, Штро Т.В. проведена проверка школьной столовой в присутствии повара Абдреймовой . А.Н. Проверено: санитарное состояние служебных помещений школьной столовой. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов, Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом, Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Проверка веса порций выхода готовых блюд. Проверкой установлено: санитарное состояние служебных помещений хорошее, сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике , как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, вся тара для сыпучих продуктов поставлена на поддоны. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен : в наличии имеется до 7 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. 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.

Произведены взвешивания готовых порций для учащихся в возрасте от 6 до 10 лет. Вес порции плова - 203 гр., при норме 200 грамм. Морковь свежая долькой - 22 гр., при норме 20 грамм. Кисель плодово-ягодный 200 гр., при норме 200 грамм. Хлеб-20 гр, что соответствует норме. Вес всех продукции соответствует заявленному в меню для возраста детей 6-10 лет.

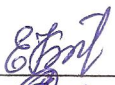
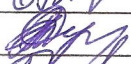
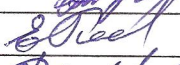
Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

Меню на 22.09.23г

1. Плов из мяса птицы
2. Морковь свежая долькой
3. Кисель плодово-ягодный
4. Хлеб

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

Члены комиссии:

Коготько Е.А.	
Дударева И.В.	
Колотий Е. М.	
Штро Т.В.	