Информация о работе комиссией по мониторингу за качеством питания школы-гимназии №2 им. Г. Каирбекова за январь-февраль 2022 г

 Комиссией по мониторингу за качеством питания, в течении второй половины января и февраль месяц проведены проверки соблюдения требования санитарных правил, сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы новым поставщиком услуг по горячему питанию ИП «Утопергенова Сауле Сабировна»

Проверка показала: соответствие меню – дня перспективному меню, соблюдение графика работы столовой , графика питания учащихся , есть утвержденный прайс на свободное меню, питьевой режим соблюдается, качество готовой продукции соответствует нормам , наличии контрольного блюда , соответствие технологической карте, контрольное взвешивание показало соответствие нормам, бракераж пищи всегда проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. ательности процесса тепловой оброботки соответствует нормам и требованиям.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

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. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике .

Сырые и готовые продукции хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Готовые первые и вторые блюда находятся на раздаче не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Розлив напитков осуществляется непосредственно в стаканы.

 Меню выплняется полностью, оценка приготовления блюд соответствует нормам. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блоюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

Наличие производственных и складских помещений +-имеется

Их санитарное состояние –соответствует;

Торгово- технологическое и холодильное оборудовавние – исправно;

Санитарное состояние кухни – удовлетворительное

Санитарное состояние столовой – удовлетворительное

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья –имеется, заполняется правильно и своевременно

Журнал готовой кулинарной продукции-имеется,заполняется правильно и своевременно

 Наличие технологических карт –имеются технологичесие карты для каш,гарниров,салатов

Суточная проба- имеется,хранится в отдельном холодильнике.

Выводы:требования санитарных правил питания учащихся в школьной столовой соблюдаются.

Рекомендации: вывесить данные о поставщике