О работе бракеражной комиссии и комиссии по мониторингу за качеством питания

Комиссией по мониторингу за качеством питания с начала учебного года проведены 12 проверок соблюдения требования санитарных правил, сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы обслуживаемом ИП «Болганбекова Н.Т.». Данное ИП работает в школе с 19 сентября. Проверки проведены совместно с попечительским советом и администрацией школы.

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

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. Розлив напитков осуществляется непосредственно в стаканы.

На все продукты имеются сертификаты.

Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

Санитарное состояние кухни – удовлетворительное

Санитарное состояние столовой – удовлетворительное

Наличие медицинских книжек у работников пищеблока,своевременность прохождения медоосмоторов-имеются на всех работников,мед. осмотр пройден своевременно. Проверяется мед. работником .

Суточная проба- имеется,хранится в отдельном холодильнике.

Постоянно ведется опрос учителей начального звена о качестве еды, замечаниях. Проведено анкетирование родителей о работе школьной столовой, предложениях по улучшению работы,. Все замечания родителей, детей, учителей отрабатывается комиссией.

В ходе проверок было выявлено: сколы на крышках баков, где хранятся сыпучие продукты(исправлено), несоответствие веса печенья (— исправлено), отсутствие меню на государственном языке (исправлено),

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

**Рекомендации: распечатывать меню на 2 языках**, поменять крышки на баках, проверить мощность работы вытяжки

Секретарь: Смагулова А.Т.