

Информация
работы комиссии (бракеражной) по мониторингу за качеством питания учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа № 1 им П. Исакова»
готовность к 2021 - 2022 учебному году
(сентябрь)

Комиссия в составе: директора школы Садыкова А.Ж., заместителя директора по учебной работе Фрунзе Ю.С., медсестры школы Гайдимова А.Ю., члена родительского комитета Сабельфельд Е.В. и члена профсоюзного комитета Исабекова Л.С. 31.08.2021 года произвела проверку готовности столовой, подсобных помещений, холодильно – технического оборудования к новому учебному году. По итогам проверки был составлен акт о том, что:

1. Работникам столовой пройден мед. осмотр, имеется допуск к работе.
2. Помещение столовой (пшшеблук, подсобные помещения и зал для приема пищи) приведены в порядок – произведен косметический ремонт (побелка, покраска, генеральная уборка помещений).
3. Санитарно – гигиеническое состояние оборудования и производственных помещений соответствует санитарным нормам.
4. Техническое состояние оборудования (электроплиты, духовые шкафы, холодильники, морозильные камеры, титан для горячей воды, вытяжки) в рабочем состоянии.
5. Технологический и уборочный инвентарь промаркирован.
6. Моечная оснащена необходимым количеством раковин для качественной обработки (мытья) посуды.
7. Моющие средства в достаточном количестве.
8. Зал для приема пищи укомплектован столами и стульями для приема пищи.
9. Оборудована полка для контрольных бланк.
10. Составлен недельное меню.
11. Оформлен уголок «Здоровое питание»
12. Составлен график питания учащимися.
13. Составлено расписание дежурства учителей и членов администрации по столовой.
14. Раковины для мытья рук в хорошем санитарно – гигиеническом состоянии.

Меню составляется в соответствии с нормами и калорийностью блюд, соответствует требованиям питания Сан ПИНА от 16.08.2017 года № 611.

Технология приготовления продуктов и выхода блюд соответствует требованиям Сан ПИНА от 16.08.2017 года от № 611. Раздача продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Готовая продукция реализуется в сроки, установленные санитарно – гигиеническим требованиям. Осуществляется правильное соседство нишевых продуктов и заготовок. Нормативные документы имеются. Ежедневно происходит проверка сроков реализации продуктов, т.е. проверяется дата поступления продуктов (наличие накладных со сроками завоза и сертификатов), соседство продуктов, условия хранения и заготовок.

Секретарь _____ Сабельфельд Е.В.