

Итоги работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся ГУ «СОПШДО №17 г. Павлодара» за 2 квартал 2018 года

Комиссия в составе: ЗДВ Зайнутдинова К.К., социального педагога Шарапиденова Т.Ж., медицинского работника Джармухамбетова Ж.М., председателя попечительского совета Матаева А.С. осуществленности провели проверку работы школьной столовой. Был осуществлен мониторинг за качеством продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправности холодильных технологий приготовления продуктов и готовых блюд. В столовой, соблюдения условий хранения продуктов и готовых блюд. Работают 6 человек, из них 2 повара, 5 разряда, 1 пекарь 5 разряда, 1 кух. рабочая, 2 сотрудника на раздаче.

Медицинские книжки и допуск к работе имеется у всех работников столовой. В школе организовано питание за счет средств из фонда всеобщая из малообеспеченных семей в количестве 73 учащихся, 5 человек питаются за счет арендатора. Стоимость составляет 221 тенге.

Член комиссии были представлены сертификаты на продукты питания. В пищеблоке имеются 2 холодильника 1 морозильная камера, установлены термометры. Ежедневно повар осуществляет суточную пробу готовой продукции. Производственные помещения пищеблока, шкафы, стеллажи, санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств и хранят в таре для чистой ветоши. Ежедневно вывешивается меню утвержденное директором школы. Медсестра школы ежедневно ведет записи в бракеражном журнале. Имеются журналы сырой и готовой продукции. Ассортимент продуктов питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется медицинским работником школы.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. В ассортименте школьного буфета преобладает продукция собственного производства. Внешний вид и качество соответствует нормам. Комиссией была осуществлена проверка предожженных блюд из меню. Было взято три порции с разных столов: борщ при норме 250г порции весили (255г, 249г, 251г): борщ был теплым, чай горячим. Внешний вид столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии. Выводы и рекомендации: санитарно-гигиеническое состояние столовой в норме, все требования выполняются, имеются сертификаты на продукты. Рекомендовано обратить внимание на прием и сроки хранения продовольственного сырья их качество и безопасность. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Решение: Признать услуги по обеспечению горячим и буфетным питанием в школьной столовой СОПШДО №17 удовлетворительным

Председатель комиссии
Секретарь
Член комиссии

Матаева А.С.
Зайнутдинова К.К.
Джармухамбетова Ж.М.
Шарапиденова Т.Ж.