

Протокол №1

Проверки школьной столовой комиссией по контролю питания

Ул.Михневская 8к2

Цель: проверка качества поставляемой продукции; соблюдение правил хранения поставляемой продукции; выход порций согласно меню; температура при выдаче готового рациона; соблюдение работниками столовой норм СанПиН

Комиссия в составе:

Трушина А.Е- специалист по питанию

Мамаш О.Ю - ответственный по питанию

Капустина А.Ю- член управляющего совета

Сибирцева Е.А - член родительского комитета

Шестакова С.И - территориальный управляющий

По итогам проверки установлено:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража;
- на поставляемую продукцию с поставщиками имеются сертификаты качества продуктов;
- приготовление блюд производится согласно технологическим картам;
- выход готовых блюд соответствует выходу по меню;
- температура блюд при раздаче соответствует требованиям СанПиН
- на стенде в столовой вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов;
- ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции;
- бракеражный журнал на момент проверки заполнен;
- столовая полностью укомплектована необходимой посудой;
- оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами;

обеденном зале чисто. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;

-все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Выводы и рекомендации:

1. Питание в школьной столовой соответствует правилам и нормам школьного питания.

2. Усилить контроль по температуре и выходу порций.

Члены комиссии



Трушина А.Е



Мамаш О.Ю



Капустина А.Ю

Сибирцева Е.А

Шестакова С.И