

Результаты административно-общественного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при организации питания обучающихся

Срок контроля: 19.01.24. – 22.01.2024 г.

Ежедневно проверялось санитарное состояние пищеблока, качество готовой продукции, контролировалось соблюдение стоимости рационов питания, качество привезенных продуктов, соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПин.


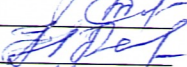


В результате контроля установлено следующее:

- Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, в каждом цехе находятся контейнеры для чистой и грязной ветоши и для обработки оборудования, обеденный зал содержится в чистоте и порядке, столы и скамейки убираются после каждого приема пищи в соответствии с инструкциями. Сотрудники находятся на рабочем месте в маске и перчатках. Запас средств гигиены, моющих средств, антисептиков достаточный.
- При проверке качества готовой продукции – выход порций соответствовал норме, по вкусовым качествам пища доброкачественная и вкусная;
- Сертификаты качества и сопроводительные документы на поставляемую продукцию, ветеринарные свидетельства организатором питания предоставлены;
- Прием товара осуществляется в соответствии с накладными. Нарушений не наблюдалось. Привезенный товар соответствовал накладным. Качество товара удовлетворительное;
- Суточная проба отбирается, хранится в холодильнике 48 часов;
- Технологическое оборудование на пищеблоке в исправном состоянии, но требуется приобретение пароконвектомата.
 - В холодильных камерах соблюдается товарное соседство, ведется температурный режим, сроки хранения и реализации не нарушаются; в цехе для сыпучих продуктов имеется гигрометр;
 - Платное питание осуществляется согласно меню по установленной сумме на каждый день. Льготные заказы корректируются ежедневно по фактическому состоянию детей.
 - Ведется контроль за мытьем посуды. Посуда чистая, столовые приборы выложены по разным лоткам;
 - Столовая работает по утвержденному графику;

– График питания учащимися соблюдается, гигиенические требования (мытьё рук) перед приемом пищи учащимися соблюдаются (ведется контроль со стороны учителя и дежурного администратора);

– Со стороны родительской общественности ведется контроль за организацией и качеством питания, вносятся предложения и замечания.

Члены административно-общественной комиссии:

	Воронкова Н.Н.
	Тихонова Т.В.
	Рейш Н.В.
	Машин Н.