

Цель проверки: 1. Санитарное состояние школьной столовой

2. Соответствие ежедневного меню
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции

Срок проверки: 22.09.2023г.

Комиссия: Бабакова К.Б.

Токакова Г.У.

Камалидинова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Ахметова А.М.

Мукушева Г.Н.

Мустафина Ш.С.

и.о. директора МП №5

социальный педагог

зам. дир по УВР, ответственный за орг. питания

медцинский работник

член попечительского совета

родительский комитет

зам. столовой

Проверкой было установлено:

1. Санитарно-гигиенические нормы в столовой соблюдаются. Проводится поверивание согласно графика. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допускаемого нормами дезинфекции. Документация в порядке. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Суточные пробы имеются. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Продукты закупаются согласно технологическим картам с учетом количества детей.

По перспективному и ежедневному меню сего дня

Пельмени из мяса говядины с бульоном - 200гр

Хлеб пшеничный - 20гр

Мед - 10 гр

Чай с молоком - 200

Наблюдая в общем зале за учащимися, нужно отметить что едят с апетитом, было пару человек просили добавки.

3. Выпечка в буфете соответствует норме, имеет аппетитный вид, ассортимент разнообразен

Булочки (с присыпкой, ватрушка с творогом, 100гр - (факт) 105 гр

Пирожки (капуста, картофель) 1 - (факт) 80 гр

Сосиска в тесте 75гр - (факт) 100гр

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. В мочной пласфоне пыльные
2. Мочные средства в упаковке на полу
3. Раздаточная, витрина раздаточной в жирных пятнах
4. Выпечка не накрыта

Выводы и предложения:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Дежурному администратору осуществлять контроль во время своего дежурства.
3. Моющие средства убирать в контейнер
4. Сыпучие т.е мучу ложить в контейнер
5. Раздаточную и витрину привести в соответствие
6. Тех.персоналу каждую перемену выносить мусор в общем зале
7. Выпечкаемую продукцию накрывать.
8. В субботу проводить генеральную уборку.

Бабакова К.Б.

Токакова Г.У.

Камалидинова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Ахметова А.М.

Мукушева Г.Н.

Мустафина Ш.С.

