

Протокол комиссии по мониторингу за качеством питания

От 15.09.2022

Присутствовали:

Токмурзина Г.К. – директор школы

Нургожина А.Ш. – медсестра школы

Харьковская В.С. – соц.работник

Сейтжапарова А.К. - работник пищеблока

Коцюба И.В. – зам.директора по воспитательной работе

Оленевич Н.С. – председатель родительского комитета

Повестка дня:

- 1.Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении пищи, качество приготовления.
- 2.Организация дежурства столовой: соблюдение санитарно-гигиенических требований учащихся при посещении столовой.


По первому вопросу слушали медсестру Нургожину А.Ш., которая доложила присутствующим членам комиссии по питанию о результатах проверки школьной столовой: соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении пищи, качество приготовления, она отметила, что нарушений санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи не обнаружено. Заведующая производством руководствуется перспективным 2-х недельным меню для учащихся.

По второму вопросу слушали Нуркееву-Коцюба И.В. – зам.директора по воспитательной части, ответственную за соблюдение графика в школьной столовой. Было отмечено, что в день проверки дежурные учителя присутствовали в школьной столовой.

Решили:

- 1.Комиссии по мониторингу за качеством питания продолжить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.
- 2.Дежурным учителям осуществлять дежурство строго по графику.

Председатель:  Оленевич Н.С.

Секретарь:  Харьковская В.С.

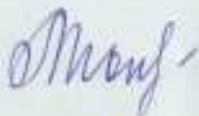
**Акт комиссии по контролю за организацией и качеством питания АКТ №1
проверки качества приготовления пищи и организации питания в
школьной столовой КГУ «ООШ имени К. Ускенбаева села Кийма»**

от 12.09.2022

Комиссия в составе: Токмурзиной Г.К., Харьковской В.С., Оленевич Н.С. произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявленным к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Рекомендации: Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования к работе пищеблока. Ежедневно вести контроль за качеством приготовления пищи.

Председатель комиссии:



Г.К.Токмурзина

Члены комиссии:



И.В.Коцюба

Т.Ш.Нургожина

Н.С. Оленевич

Утверждаю:

Директор школы

Г.К.Токмурзина



План

заседаний бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией питания на 2022-2023 учебный год.

№	Вопросы	Дата	Ответственные
1 заседание Сентябрь – октябрь			
1	Организация деятельности комиссии за качеством питания в школе в 2022-2023 учебном году	15.09.2022	Токмурзина Г.К.
2	Утверждение плана работы комиссии по контролю за качеством питания		Нуркеева-Кошоба И.В.
3	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей, детей-сирот и оставшихся без попечения родителей.		Харьковская В.С.
2 заседание ноябрь-декабрь			
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении пищи, качество приготовления.	22.11.2022	Нургожина А.Ш.
4	Организация дежурства столовой: соблюдение санитарно-гигиенических требований учащихся при посещении столовой		Нуркеева-Кошоба И.В.
3 заседание январь-февраль			
1	Организация бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов.	20.01.2022	Нуркеева-Кошоба И.В.
2	Об организации дежурства в школьной столовой на 2 полугодие		Отегенова Ж.Ж.
4 заседание апрель – май			
1	Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд	25.04.2023	Касымбекова А.Т.
2	Контроль соответствия ежегодного меню. О качестве школьного бесплатного питания для учащихся 1-4 классов		Оленевич Н.С.
5 заседание май-июнь			
1	Подготовка столовой для организации питания в пришкольном лагере.	24.05.2023	Отегенова Ж.Ж.
2	Итоги работы комиссии за учебный год.		Токмурзина Г.К.

«Ақмола облысы білім
басқармасының Жақсы ауданы
бойынша білім бөлімінің Қима
ауылының Қ.Өскенбаев атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
КММ



Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени К.Ускенбаева села
Кийма отдел образования по
Жаксынскому району управление
образования Акмолинской области

Ақмола облысы, Жақсы ауданы
021004 Қима ауылы, Киров к-сі, 57
Телефон:51-5-11, факс:51-2-06

Акмолинская область, Жаксынский р-он,
021004 с.Кийма, ул.Кирова 57
Телефон:51-5-11, факс:51-2-06

БҰЙРЫҚ
01 сентября 2022 года

ПРИКАЗ
№ 111

**О создании бракеражной комиссии
и комиссии по контролю
за качеством питания**

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации горячего питания учащихся, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 декабря 2015 года №717 в целях организации контроля за качеством и безопасностью питания детей в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по мониторингу в составе:
Председатель родительского комитета – Оленевич Н.С., медсестра – Нургожина А.Ш., соц.педагог – Харьковская В.С., менеджер по питанию- Касымбекова А.Т., повар- Сейтжапарова А.К.
 - 1.1. Членам бракеражной комиссии по оценке качества блюд ежедневно регистрировать качество блюд в «Журнале бракеражной готовой кулинарной продукции».
 - 1.2. Медсестре Нургожиной А.Ш. ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников школьной столовой на наличие заболеваний открытых поверхностей тела, а также ангины.
 - 1.3. Назначить ответственным лицом за производственный контроль менеджера Касымбекову А.Т.
2. Создать комиссию по контролю за качеством питания в следующем составе:
Токмурзина Г.К.- директор школы
Нуркеева-Коцюба И.В. – зам.директора по воспитательной работе
Харьковская В.С.- соц.педагог
Оленевич Н.С. – председатель родительского комитета
Нургожина А.Ш. -медсестра
 - 2.1. Комиссии осуществлять постоянный контроль за организацией и за качеством питания в школьной столовой.

- 2.2. Рассматривать итоги работы комиссии на планерках, совещаниях, размещать материалы комиссии на сайте.
3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой


Директор школы:





Г.Токмурзина

С приказом ознакомлены:

Нуркеева-Коцюба И.В. 

Харьковская В.С. 

Оленевич Н.С. 

Нургожина А.Ш. 

Утверждаю
директор Кийминской СШ
им. К. Ускенбаева
Г. К. Токмурзина

**План работы
бракеражной комиссии Кийминской СШ им. К. Ускенбаева
на 2021-2022 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).

Соблюдения технологии приготовления пищи.

Полноты вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

Организация питьевого режима.

Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

Проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами.

Утверждаю
директор Кийминской СШ
им. К. Ускенбаева
Г. К. Токмурзина

План заседаний
бракеражной комиссии Кийминской СШ им. К. Ускенбаева
на 2021-2022 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: 1. Ознакомление с Положением о бракеражной комиссии. 2. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. 3. Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. 4. О наличии медицинского допуска к работе у сотрудников пищеблока.	Члены бракеражной комиссии Токмурзина Г.К. Медработник Сваричевская Л.	сентябрь
2.	Заседание №2 1. Об итогах проверки наличия контрольного блюда и суточных проб. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока в период пандемии.	Медсестра Сваричевская Л. Персонал	декабрь
	Заседание №3 1. Состояние организации бесплатного горячего питания из фонда всеобуча. 2. Итоги проверки хранения продуктов и процесса выдачи их повару.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
	: Заседание №4 1. Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год 2. О ремонте столовой и склада.	Члены бракеражной комиссии Харьковская В.С. Менеджер Касымбекова А.Т.	май

Протокол №1

заседания бракеражной комиссии Кийминской СШ им. К. Ускенбаева от 03.09.2021г.

Присутствовало – 5

Отсутствовало - 0

Повестка дня.

1. Ознакомление с «Положением о бракеражной комиссии».
2. Утверждение плана работы на 2021-2022 учебный год

Слушали: Токмурзину Г.К. - директора школы, которая зачитала приказ №- 19/1 от 31.08.2021 г. «О создании бракеражной комиссии» и назвала членов комиссии:

- Касымбекова А.Т, ответственная за организацию питания в школе
- Харьковская В.С., соц педагог
- Сваричевская Л.В. медсестра
- Оленевич Н.С. – председатель родительского комитета
- Карашина А.Т. – повар школы

Слушали: Касымбекова А.Т., ответственную за организацию питания в школе, которая ознакомила бракеражную комиссию с разделами «Положения о бракеражной комиссии»:
1. Общие положения. 2. Полномочия комиссии. 3. Методика органолептической оценки пищи 4. Органолептическая оценка первых блюд. 5. Органолептическая оценка вторых блюд. 6. Критерии оценки качества блюд.

Более подробно остановилась на полномочиях бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществ;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии;
- при проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

- выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию;
- для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вместающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;
- проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой;
- в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;
- за качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, менеджер по питанию, медицинский работник школы и повара, приготовляющие продукцию.

В заключение Касымбекова А.Т. представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2021-2022 учебный год.

- Решили:** 1) организовать деятельность бракеражной комиссии в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»;
- 2) план работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год утвердить.

Члены бракеражной комиссии:

Оленевич Н.С.

Харьковская В.С.

Касымбекова А.Т.

Сваричевская Л.В.

Карашина А.Т.

Протокол №2

заседания бракеражной комиссии КГУ «ООШ имени К. Ускенбаева села Кийма».

27.12.2021г.

Председатель комиссии - Токмурзина Г. К.

Члены комиссии - 4

Присутствовало – 5

Повестка дня.

1. Об итогах проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
2. Соблюдение санитарно гигиенических норм сотрудниками пищеблока в период пандемии.

Слушали: Сваричевскую Л.В медсестру школы.


По первому вопросу заседания медсестрой дан отчет о проделанной работе. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится поваром. Пробу отбирают в промаркированную, прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Маркировка на емкостях имеется. Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 грамм. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) до замены на следующие пробы, хранят в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°С.

По второму вопросу: Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока в период пандемии

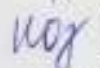


Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Работники столовой перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Специальная одежда хранится отдельно. Медсестрой школы перед началом рабочего дня работники пищеблока осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний с последующим допуском к работе.

Рекомендовано

- 1) Приобрести новые фартуки работникам столовой.

Председатель бракеражной комиссии:  Токмурзина Г.К.

Члены бракеражной комиссии:

 Оленевич Н.
 Харьковская В.С.
 Касымбекова А.Т.
Сваричевская Л.

Справка

об итогах проверки наличия контрольного блюда и суточных проб

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится поваром. Пробу отбирают в промаркированную, прскипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Маркировка на ёмкостях имеется. Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 грамм. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) до замены на следующие пробы, хранят в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Подготовила медсестра Сваричевская Л.В..

Справка по соблюдению санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока в период пандемии

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из школы халат убирается в шкаф для специальной одежды.

Требования к производственному персоналу, обеспечивающему питание воспитанников школы

Требования к квалификации производственного персонала
Обязанности производственного персонала
Разработка должностных инструкций для производственного персонала

К производственному персоналу относятся работники школы, занятые изготовлением кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, шеф-повар, повар, кухонный работник. При установлении требований к производственному персоналу учитываются следующие критерии:

уровень профессиональной подготовки и квалификации, в т. ч. теоретические знания и умение применять их на практике; способность к организации производственной деятельности (для заведующего производством, начальника цеха); знание документов, касающихся профессиональной деятельности; соблюдение профессиональной этики поведения.

Подготовила член бракеражной комиссии Оленевич Н.С.

Протокол №3

заседания бракеражной комиссии КГУ «ООШ имени К. Ускенбаева села Кийма».

25.02.2022г.

Председатель комиссии - Токмурзина Г. К.

Члены комиссии - 4

Присутствовало - 5

Повестка дня.

1. Состояние организации бесплатного горячего питания из фонда всеобуча.

2. Итоги проверки хранения продуктов и процесс выдачи их повару.

По первому вопросу слушали члена бракеражной комиссии менеджера школы – Харьковскую В.С.

В школе организована работа школьной столовой. Бесплатным горячим питанием охвачены учащиеся 1 класса в количестве 18 человек.

Бесплатным горячим питанием за счет средств фонда Всеобуч охвачены 45 учащихся из незащищенных слоев населения с 1 по 9 классы. С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

По второму вопросу слушали члена бракеражной комиссии - Оленевич Н.

Комиссия по проверке качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при Директоре, на родительских собраниях. Питание осуществляется на основании школьного меню, заверенного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по списку. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены 2 перемены по 10 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные другие блюда.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

Материально техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Техническое

оборудование и технический инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.

Питание обучающихся средней школы осуществляется в соответствии с нормами требования, администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель бракеражной комиссии:



Токмурзина Г.К.

Члены бракеражной комиссии:



Оленевич Н.

Харьковская В.С.



Касымбекова А.Т.

Сваричевская Л.

**Справка по
состоянию организации бесплатного горячего питания из фонда всеобуч**

Цель проверки: Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой и санитарное состояние.

В КГУ «ООШ им.К.Ускенбаева села Кийма» организована работа школьной столовой.

Бесплатным горячим питанием охвачены учащиеся 1 класс в количестве 18 человек. Бесплатным горячим питанием за счет средств фонда Всеобуч охвачены 45 учащихся из незащищенных слоев населения с 1 по 9 классы. С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Подготовила соц.педагог Харьковская В.С.

Справка по итогам проверки хранения продуктов и процесс выдачи их повару

Комиссия по проверке качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются в совещаниях при директоре, на родительских собраниях. Питание осуществляется на основании школьного меню, заверенного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по списку. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены 2 перемены по 10 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные другие блюда.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Техническое оборудование и технический инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.

Питание обучающихся средней школы осуществляется в соответствии с нормами требования, администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Повар получает продукты питания согласно Меню-требованию со склада.
Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец инвентаря.

Подготовила член брокеражной комиссии Оленевич Н.С.