

Справка
о проверке школьной столовой и пищеблока
в КГУ «ОШ № 2»ОО г. Шахтинска УО КО
комиссией по мониторингу качества питания

от 23.09.2022 года

Питание в столовой школы организовано силами ИП «Балтабаева», которая является победителем конкурса по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся с 2021 года.

В КГУ «ОШ № 2» столовая на 90 посадочных мест расположена на первом этаже здания. Столовая оснащена необходимым оборудованием. Имеющееся оборудование позволяет организовать питание с сохранением всех питательных свойств (жарочный шкаф, водонагреватель, духовой шкаф для буфетной продукции, холодильное оборудование, электроплита). Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой с учетом смены.

Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Для контроля за качеством питания по школе был издан приказ «О создании комиссии по мониторингу за качеством питания» на 2022 - 2023 учебный год, приказом № 84 от 01.09.22 года.

При проверке замечаний по работе столовой не выявлено. Для организации платного питания имеется разнообразное меню с учетом возрастных особенностей учащихся, буфетная продукция качественная и всегда свежеприготовленная, в соответствии с буфетным минимумом.

Учащиеся 1 – 4 классов, за счет бюджетных средств и получатели государственной услуги «Бесплатное горячие питание, учащиеся 5-11 классов, за счет средств Всеобуча, питаются по утвержденному сезонному меню на сумму 400 (четыреста) тенге в день.

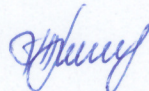
Организация питания в школьной столовой в достаточной мере обеспечивает:

- сохранение здоровья учеников.
- полноценное качественное горячее питание, с учетом калорийности и сбалансированности питания.

Для формирования культуры питания и навыков самообслуживания рекомендовано на столы учащихся, поставить салфетницы с салфетками.

Все эти задачи в полной мере были решены в отчетный период. Работа комиссии по мониторингу качества питания будет продолжена и в дальнейшем.

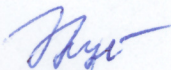
Председатель комиссии:



Т.Смолицкая

Члены комиссии:

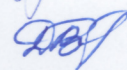
Куликова Н.В.



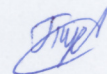
Ким Ю.В.



Джамбулова В.В.



Дюсембина А.К.



Справка
о проверке школьной столовой и пищеблока
в КГУ «ОШ № 2»ОО г. Шахтинска УО КО
комиссией по мониторингу качества питания

от 21.10.2022 года

В результате проверки пищеблока, члены комиссии по мониторингу качества питания отметили следующее:

Были проверены продукты питания, поступающие на пищеблок в соответствии утвержденного четырехнедельного сезонного меню. Продукты, поступающие от поставщиков, соответствовали предъявленным накладным (срокам хранения, заявленной массе товара, фирме изготовителю).

Для приготовления всех блюд в утвержденном четырехнедельном сезонном меню повара школьной столовой разработали технологические карты и при приготовлении блюд ежедневно строго придерживаются данной технологии.

При оценки качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). в школьной столовой членами комиссии признана удовлетворительной.

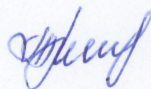
В пищеблоке школьной столовой два холодильника и одна морозильная камера. Всё холодильно - техническое оборудование находится в рабочем состоянии, санитарное состояние удовлетворительное. На холодильниках установлены внешние термометры для контроля температурного режима хранения продуктов и готовых блюд.

Условия хранения и товарное соседство продуктов соблюдаются: все продукты маркированы (указана дата закладки каждого продукта).

Ежедневно количество булочек, духовых пирожков, пиццы не соответствует спросу учащихся, и во второй смене у детей нет возможности выбора, так как основная часть товара раскупается в первой смене. Членами комиссии рекомендовано увеличить количество выпекаемой продукции для удовлетворения спроса учащихся.

Все выявленные факты доведены до сведения работников школьной столовой и арендатора.


Председатель комиссии



Т. Смолицкая

Члены комиссии:

Куликова Н.В.



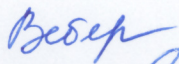
Ким Ю.В.



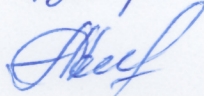
Дюсембина А.К.



Вебер Ю.В.



Ознакомлен :



Арендатор ИП Балтабаева А.С.

Справка
о проверке школьной столовой и пищеблока
в КГУ «ОШ № 2»ОО г. Шахтинска УО КО
комиссией по мониторингу качества питания

от 17.11.2022 года

Комиссией по мониторингу за качеством питания проведена проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы, обслуживаемом ИП «Балтабаева».

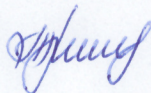
Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре : в низкотемпературном (до -30 гр.С) и среднетемпературном(от +2 до +6 гр.С).

Сырые и готовые продукции хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Обеденной зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Школьная столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

Все выявленные факты доведены до сведения работников школьной столовой и арендатора.

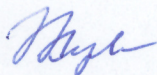
Председатель комиссии



Т. Смолицкая

Члены комиссии:

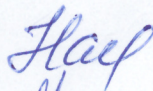
Куликова Н.В.



Дюсембина А.К.



Наймушина Н.В.



Ким Ю.В.



Справка
о проверке школьной столовой и пищеблока
в КГУ «ОШ № 2»ОО г. Шахтинска УО КО
комиссией по мониторингу качества питания

от 26.12.2022 года

Организация питания обучающихся – это создание необходимых условий для оказания обучающимся услуги по предоставлению питания в период их пребывания в организации образования. Обеспечение обучающихся питанием входит в компетенцию организации образования согласно Закона Республики Казахстан «Об образовании».

Ежедневно проводится контроль качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, жесткость, сочность, выход блюд, температура подачи блюд).

В пищеблоке школьной столовой два холодильника и одна морозильная камера. Всё холодильно - техническое оборудование находится в рабочем состоянии, санитарное состояние удовлетворительное. На холодильниках установлены внешние термометры для контроля температурного режима хранения продуктов и готовых блюд.

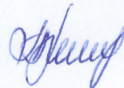
Комиссия проверила соответствие веса каши на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выбранных с разных столов, выявлено соответствие веса указанному в меню (200 грамм). Произведена проверка температуры каши и напитка. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб и булочки находится в свежем состоянии.

При продаже готовых блюд выявлены замечания: готовые блюда (котлеты, отбивные, мясо птицы) стоят на столах в открытом виде в течение всего дня. Запахи, пыль все оседает на готовые продукты. Готовая выпечка тоже в течение дня не закрывается, при этом качества продукта теряются: черствеет, заветривается.

Во время проведения проверки были проведены беседы с работниками пищеблока об устранении недостатков при реализации готовой продукции

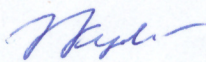
Председатель комиссии



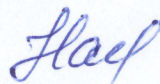
Т. Смолицкая

Члены комиссии:

Куликова Н.В.



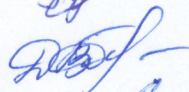
Наймушина Н.В.



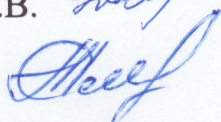
Дюсембина А.К.



Джамбулова В.В.



Ознакомлен:



Арендатор ИП Балтабаева А.С.

Справка
о проверке школьной столовой и пищеблока
в КГУ «ОШ № 2»ОО г. Шахтинска УО КО
комиссией по мониторингу качества питания

от 19.01.20213 года

Комиссия проводила проверку пищеблока, в результате проведенных проверок члены комиссии по мониторингу за качеством питания отметили следующее:

Мониторинг за качеством поступающих продуктов питания. Были проверены продукты питания, поступающие на пищеблок в соответствии утвержденного четырехнедельного сезонного меню «зима –весна.

В столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется холодильная камера два холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления.

Осуществлялся контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам.

При проверке на все продукты были предоставлены сертификаты.

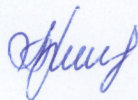
При проверке готовой буфетной продукции были взвешены булочки (3 штуки: с корицей, повидлом и сгущенкой), все изделия соответствовали заявленной массе -100 грамм.

Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Работник раздачи, реализующая учащимся готовую продукцию, в момент проверки работала без перчаток, что является нарушением.

Все выявленные факты доведены до сведения работников школьной столовой и арендатора.

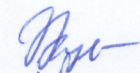
Председатель комиссии



Т. Смолицкая

Члены комиссии:

Куликова Н.В.



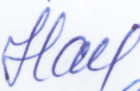
Ким Ю.В.



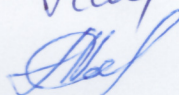
Дюсембина А.К.



Наймушина Н.В.



Ознакомлен :



Арендатор ИП Балтабаева А.С.

Справка
о проверке школьной столовой и пищеблока
в КГУ «ОШ № 2»ОО г. Шахтинска УО КО
комиссией по мониторингу качества питания

от 17.02.2023 года

При проверке комиссией по мониторингу качества питания особое внимание было уделено качеству приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, жесткость, сочность, выход блюд, температура подачи блюд). Осмотр пищи проводился до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время) последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям. Все блюда в заявленном меню на 17.02.23 есть в наличии, качество приготовления готовых блюд хорошее.

Учащиеся 3-х классов (3 «А», 3 «Б», 3 «В» и 3 «Г») в 15:05 пришли в столовую, по графику питания, для приема пищи. Было проведено контрольное взвешивание блюд, у каждого класса была взята одна порция супа картофельного с крупой. Масса, заявленная в меню – 250 грамм, соответствовала массе взятых на столах готовых блюд.

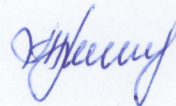
В ходе проверки были проверены производственные столы на наличие маркировки, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

При осмотре посуды не обнаружено тарелок и стаканов с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью.

На пищеблоке имеется холодильная камера, три холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно.

Осуществлялся контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам. Условия хранения продуктов соблюдаются: все продукты маркированы (указана дата закладки каждого продукта).

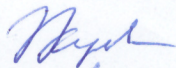
Председатель комиссии:



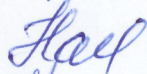
Т.Смолицкая

Члены комиссии:

Куликова Н.В.



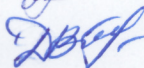
Наймушина Н.В.



Ким Ю.В.



Джамбулова В.В.



Дюсембина А.К.

