

1. Вся документация по организации питания в норме. Записи в бракеражном журнале о приготовлении пищи ведутся ежедневно и в соответствии с меню.
2. Комиссией была заслушана аналитическая справка о своей работе за текущий учебный год.
3. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:
 - мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре;
 - сливочное масло, сыр, хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН. Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко йогурты, соки соответствует нормам и составляет 22°C, влажность воздуха — 66%. Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения. Просроченная продукция не обнаружена. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) не обнаружено.
4. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована. Во время уроков проводится проветривание обеденного зала. Все работники пищеблока имеют и используют СИЗ. Замечаний нет.
5. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.
6. Проверка нормы веса и вкусовых качеств продуктов.

Вес отпускаемой продукции соответствует норме:

Завтрак с родительской доплатой:

- а) Птица, запеченная в сметанном соусе, выход - 120 гр., фактически - 120 гр.
- б) Рис с овощами, выход - 150/40 гр., фактически - 150/40 гр.
- в) Напиток из смеси ягод рябинка, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 30 гр., фактически - 30 гр.
- д) Хлеб пшеничный, выход - 50 гр., фактически - 50 гр.
- е) Яблоки свежие, выход - 105 гр., фактически - 105 гр.

Завтрак льготных категорий:

- а) Птица, запеченная в сметанном соусе, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.
- б) Каша гречневая с овощами, выход - 160/40 гр., фактически - 160/40 гр.
- в) Напиток из смеси ягод рябинка, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб пшеничный, выход - 50 гр., фактически - 50 гр.
- д) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 30 гр., фактически - 30 гр.
- е) Яблоки свежие, выход - 112 гр., фактически - 115 гр.

Завтрак по типу «Шведский стол»:

1 вариант

- а) Плов по-узбекски, выход - 60/160 гр., фактически - 60/160 гр.
- б) Напиток из шиповника, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- в) Хлеб пшеничный, выход - 60 гр., фактически - 60 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 40 гр., фактически - 40 гр.
- д) Крендель с сахаром, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.

2 вариант

- а) Салат столичный, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.
- б) Пельмени из говядины (промышленного производства), выход - 210/7 гр., фактически - 210/7 гр.
- в) Чай с сахаром, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб пшеничный, выход - 60 гр., фактически - 60 гр.
- д) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 40 гр., фактически - 40 гр.

3 вариант

- а) Мясо по-французски (филе птицы), выход - 250 гр., фактически - 250 гр.
- б) Чай с сахаром и лимоном, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- в) Хлеб пшеничный, выход - 60 гр., фактически - 60 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 40 гр., фактически - 40 гр.
- д) Рогалик с повидлом, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.
- е) Яблоки свежие, выход - 92 гр., фактически - 93 гр.

Органолептические и вкусовые качества блюд цикличного меню соответствуют норме.

7. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.

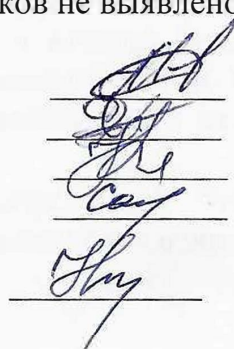
Выводы:

- а) Предложить увеличить состав комиссии представителями от родительской общественности для взаимозаменяемости в работе.
- б) Работу комиссии по контролю школьного питания считать удовлетворительной
- в) В ходе проверки недостатков не выявлено.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Ознакомлена
зав. производством



Ф.Ф.Майер
И.С.Файзулина
Я.А. Курбанова
Р.Г.Сагатаев

Н.Л.Левченко