

Директор КТУ «СПИ №9»
Бескингитова

AKT

Председатель Шмелева Е.Е;

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ:

диетсестра Дюсенова Б.А.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

Цель проверки: Проверка питания обучающихся в школе – интернате в соответствии с утвержденным планом. Провести осмотр обеденного зала, кухни, кладовой, моечной, бытовых помещений, проверить работу оборудования.

1. Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи обучающихся.
2. Продолжительность перемены, достаточной для питания обучающихся.
3. Наличие специальной формы, головного убора у повара и кух. работников.
4. Посуды со сколами и трещинами.
5. Исправность столов и стульев, наличие на столах салфеток.
6. Исправность оборудования в пищеблоке- исправное.
7. Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.
8. Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

Школьная столовая готова к работе в первой четверти, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке укомплектован.
Имеются сенсорные домофоны, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук.

Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Продолжительность перемены, достаточно для питания обучающихся 0-4 х классов и 5-9-х классов. Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть санитарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума.

В ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки.

2. Посуды со сколами и трещинами в наличии нет.

3. Меню от 17.09.2025 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат морковный 100,0 гр.

Борщ на к\б 300,0 гр.

Плов с мясом 250 гр.

Кисель с витамином С -200 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено.

Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные.

Рекомендации:

1. Строго соблюдать рецептурные нормы добавления соли при приготовлении блюд.
2. Устранить неполадки холодильника, возможная причина — утечка хладагента (криона) .

Подписи:

Председатель
зам. председателя
члены комиссии:

председатель ПК
диетсестра
ПРК

Председатель поп. Совета

Шмелева Е.Е.
Кагарманова И.Р.

Даирова З.Н.
Дюсенова Б.А.
Аубакирова Л.М.
Кудрина Л.В.