

Соблюдены требования к постановке пищевых продуктов на склад. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии.

Имеется сенсорные раковины, подключенные к водопроводу, 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 классов и 5-10-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 16.03.2026 г. утверждено директором школы – интерната.

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

Салат из свеклы -100,0 гр.

Суп гороховый на кожном бульоне – 250,0 гр.

Рыба тушеные в соусе - 90/5гр.

Рис отварные - 180,0

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150,0гр

Ягодный напиток с лимоном -200,0 гр.

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, соответствуют утвержденному меню. Режим питания уч-ся, соответствует требованиям и санитарными нормами.

Рекомендации:

1. Замена бокалов, тарелок для первых блюд. Вести регулярный контроль за состоянием посуды с целью своевременного выявления и замены изношенной.
2. Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении и раздаче пищи.
3. Контролировать температурный режим хранения продуктов в холодильном оборудовании.

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.