

Информация
комиссии по мониторингу за качеством питания в столовой
КГУ ОШ № 52 за сентябрь 2023 года

Поставщиком услуг по организации питания в КГУ ОШ № 52 является ИП «Разакберлина». Помещение столовой рассчитано на 166 посадочных мест.

Ежедневное меню разработано на основе перспективного меню составленного Управлением образования г. Алматы в соответствии с возрастными группами.

В помещении столовой имеется стенд, на котором вывешивается ежедневное меню на текущую неделю. В зале столовой для освещения Здорового питания установлен монитор.

Приготовление блюд производится в два приема. Прием пищи учащихся осуществляется согласно:

1 смена – 9:35 м., 2 смена – 15:35м.,

В сентябре 2023 года в школе обучалось 1390 учащихся.

Из фонда «Всеобуч» горячим питанием было охвачено 14 учеников категорий: сироты, опекаемые, малообеспеченные и многодетные семьи, из них в 1 смену - 7 учащихся, во 2 смену-7 учащихся. Учащиеся начальной школы охвачены горячим питанием 100 % -506 учащихся.

5-8 классы- 11 детей;

9 -10 классы-3 детей.

Оплата на одного ученика д/день составляет: 5-8 кл.- 844,06 тг., 9-11 кл.- 949,95 тенге. В течении всего отчетного периода комиссия проводила мониторинг организации и качества питания, комплексное обследование пищеблока КГУ ОШ № 52.

Для хранения продуктов питания, овощей выделены и оборудованы кладовые и спец помещения (мясной и овощной цеха). Отслеживалось:

- качество поступающих продуктов питания;
- наличие сертификатов качества поступающих продуктов питания;
- соответствие холодильных камер на товарное соседство;
- технология приготовления блюд;
- соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд;
- соответствие выхода готовой продукции по возрастным группам и утвержденному меню;
- органолептическая оценка качества блюд с внесением записи в бракеражный журнал;

Ежедневно комиссия снимала бракераж готовых блюд и производила контрольное взвешивание.

Заполнялись бракеражные журналы и другая необходимая документация.

Проверялась степень готовности блюд и кулинарных изделий: вкус, запах, консистенция всегда соответствовали норме, что соответствует записи в бракеражном журнале и акте бракеражной комиссии от 14.09.2023 (2 неделя, четверг).

Велся контроль допуска персонала к работе (м/сестрой ежедневно проводился осмотр персонала на гнойничковые заболевания кожи, наличие ОРВИ и ангины и т.д. с соответствующей записью в журнале допуска персонала к работе).

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

Итоговое решение комиссии: замечаний к приготовлению и качеству питания не было, нарушений санитарных норм не обнаружено, температурный режим хранения продуктов выполняется, инвентарь промаркирован, пищеблок КГУ ОШ № 52 соответствует действующим нормам.

Члены комиссии: - Калдыбаева К.А.

Тенишева Р.Р.

Дыгаева Г.Б.

Бейсенова Н.В.

Кибаева Э.

Жаханова С.И.

Шонжикенова А.В.

Альтергот Ю. Н.