

Протокол

От 5 декабря 2023 года.

Бракеражной комиссией, в составе председателя комиссии Насонова М.М., зам.руководителя по учебной части Адамовой А.С., социального педагога Тезекбаевой А.Д., медсестры Максюты Н.Ф., диетсестры Белоус Е.Ю, члена родительского комитета Дюсенова А.М. проведена проверка за качеством питания использованных продуктов, соблюдение сроков годности.

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов питания 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. Прием пищевой продукции осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

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 +8 гр.С). Сырые и готовые продукции хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 С, +6С.

Выводы: Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается.



Председателя комиссии

Насонов М.М.

Тезекбаева А.Д.

Максюта Н.Ф.

Адамова А.С.

Белоус Е.Ю.

Еремина А.Н.

Дюсенова А.М.