

Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Белоярская средняя общеобразовательная школа №1»

Верхнекетского района Томской области в с. Палочка

Справка

по итогам проверки качества готовой продукции, приема

и хранения пищевых продуктов

в школьной столовой филиала «Белоярская СОШ №1» в с. Палочка

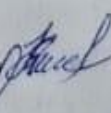
Столовая филиала работает в здании школы на 2 этаже, рассчитана на 18 посадочных мест. В 2024-2025 учебном году 6 обучающихся охвачены горячим питанием – 100%.

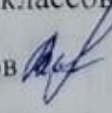
В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции с обязательным оформлением в специальный бракеражный журнал.

В ходе проверки школьной столовой установлено:

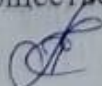
1. Пищеблок оборудован необходимым оборудованием в рабочем состоянии.
2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
3. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
4. Пищевые продукты, в том числе животного происхождения, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, и сохраняются до окончания их реализации. С поставщиками продуктов заключен соответствующий договор поставок продуктов питания. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаком порчи. Животноводческая продукция (мясо, рыба) хранится в морозильной камере, молочные продукты в холодильнике в заводской таре. В холодильнике имеется термометр для контроля температурного режима хранения продуктов питания. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработку сырых и готовых продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Ведется бракераж готовой продукции, на основании которого разрешается выдача готовой пищи. Отбирается суточная проба готовой продукции и сохраняется в течении 48 часов. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладе. Сбор и утилизация сырых отходов производится в герметичную промаркированную емкость с крышкой.
5. Состояние пищевого блока удовлетворительное.

24.10.2024

Председатель общественной комиссии : учитель начальных классов  Кислицына Л.В.

Члены общественной комиссии: учитель начальных классов  Вилисова В. В.

Повар



Павлова Е.П.