

Контроль организации питания в МОБУ «Михайловская СОШ»

В МОБУ «Михайловская СОШ» организован ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, качеством приготовления пищи, технологии приготовления блюд со стороны администрации школы.

Ведется вся необходимая документация по организации питания: в наличии имеются технологические карты блюд. Бракеражная комиссия ежедневно проводит исследование качества приготовления готовых блюд, проверяет наличие документов и расписывается в них. Также членами бракеражной комиссии осуществляется контроль за выдачей блюд в полном объеме на класс.

На пищеблоке ведётся документация:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока, склада продуктов.

Ежегодно на основании лабораторно-производственного контроля представителями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» проводится забор готовых блюд для исследования на соответствие калорийности, берутся смывы с поверхностей и с готовых блюд на наличие патогенных микробов.

Информация о контролирующих органах в области организации питания – программа производственного контроля ХАССП.