

**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МКОУ ХМР «СОШ
ИМ.А.С.МАКШАНЦЕВА П.КЕДРОВЫЙ»**

24.04.2023

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Халиуллина О.А. – заместитель директора по ВР;

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;

Зорина Н.П. – социальный педагог;

Борисова Т.С. – мед.сестра

Смирнов В.А. – представитель «Совета отцов»

Созыкина В.Е. – представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.30 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Условия для соблюдения личной гигиены сотрудников пищеблока.
2. Санитарное состояние производственных цехов, моечных отделений.
3. Ведение журнала осмотра сотрудников.
4. Наличие меню и соответствие ежедневного меню основному меню.
5. Наличие медицинских книжек сотрудников
6. Условия хранения продуктов в складских помещениях
7. Наличие столовой, кухонной посуды и инвентаря
8. Наличие средств личной гигиены.

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. В каждом производственном цехе имеется раковина для мытья рук. Возле раковины имеются диспенсеры с жидким мылом, бумажными полотенцами, дезинфицирующим средством для рук. Спец.одежда работников чистая. Спец.одежда хранится в металлических шкафах, раздельно с верхней одеждой работников. Работники пищеблока не носят ювелирных украшений.

2. Санитарное состояние производственных цехов, моечных цехов – удовлетворительное. Производственное оборудование чистое. Производственные столы чистые, имеют маркировку.

3. Мед.сестрой ежедневно ведется осмотр работников с записью в специальном журнале «Здоровье».

4. Фактический рацион питания соответствует утвержденному основному меню.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде.

5. У всех работников пищеблока имеются санитарные книжки с отметкой о допуске к работе.

6. В столовой выделены отдельные помещения для хранения продуктов. Для хранения овощей и фруктов предусмотрены промаркированные холодильники в кладовой овощей. Картофель и морковь хранятся в закрытых ящиках с вентиляционными отверстиями. Лук хранится на подтоварнике высотой от пола 15 см. Сухие продукты и консервация хранятся в кладовой сухих продуктов, в нем имеется гигрометр. Гастрономия и молочные продукты хранятся в помещении скоропортящихся продуктов в отдельных промаркированных холодильниках. Мясо и рыба хранятся в замороженном виде в помещении для хранения мяса и рыбы в промаркированных холодильниках. Для готовой продукции в горячем цехе предусмотрен холодильник. Для хранения полуфабрикатов в мясо-рыбном и холодном цехах установлены холодильники. Во всех холодильниках имеются термометры. Кладовщик ведет журналы температурного учета.

7. В столовой имеется необходимый инвентарь и оборудование. Пищеблок укомплектован посудой в достаточном количестве. Кухонная посуда и инвентарь, столовые приборы – из нержавеющей стали. Кухонная посуда промаркирована. Ножи промаркированы. Разделочные доски не имеют трещин и промаркированы. Столовая посуда из керамики. Не имеет сколов и трещин.

8. Около раковин для мытья рук на стене имеются диспенсеры с жидким мылом, бумажными полотенцами и дезинфицирующим средством для рук. На столах имеются бумажные салфетки.

Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных блюд:







Огурцы свежие в нарезке 60 гр
Щи из свежей капусты с картофелем 250 гр
Гуляш из свинины 110 гр
Макароны отварные 180 гр
Напиток из шиповника 200 гр
Хлеб ржаной 30 гр
Хлеб пшеничный 60 гр

Пища приготовлена с соблюдением технологии, качественно. Температурный режим подачи соответствует нормам. Порционирование блюд осуществляется на раздаче перед приходом обучающихся. Порционные блюда имеют эстетический вид. Выход блюд соответствует выходу, указанному в меню.

Выводы, заключение и рекомендации комиссии:

В пищеблоке соблюдаются требования к организации и качеству питания.

Члены комиссии:

	Халиуллина О.А.
	Змановская Г.С.
	Борисова Т.С.
	Зорина Н.П.
	Смирнов В.А.
	Созыкина В.Е.