

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

13.11.2024г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:  
Чернышева Т.Н. – заместитель директора по ВР;  
Зорина Н.П. – социальный педагог;  
Борисова Т.С. – медсестра;  
Поготовка Е.В. – представитель родительской общественности;  
Смирнова А.А. – представитель родительской общественности;  
Кайгородова Н.Г. - представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания провела в 09.00 ч (завтрак) и в 12.00 ч (обед) проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние посуды, пищеблока.
2. Наличие суточной пробы.
3. Организация дежурства в столовой.
4. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах.
5. Контрольный завес выхода готовой продукции.
6. Наличие столовой, кухонной посуды и инвентаря.
7. Санитарное состояние систем водоснабжения и канализации.
8. Соблюдение правил обработки кухонной посуды

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах в перевернутом виде в помещении для хранения кухонной посуды. Чистая столовая посуда сушится на стеллажах и хранится в металлическом шкафу с раздвижными дверцами. Стаканы хранятся в перевернутом виде на разносах в металлическом шкафу. Столовые приборы хранятся в специальных кассетах ручками вверх. Разделочные доски хранятся на боку на решетках в цехах. Кухонный инвентарь хранится на разносах в шкафу. Посуда помыта качественно, без налета жира. Столовая посуда имеется в достаточном кол-ве, без сколов и трещин. Разделочные доски без трещин. Кухонная посуда промаркирована. Санитарное состояние обеденного зала производственных цехов, складских помещений, вспомогательных помещений – удовлетворительное.

2. Суточные пробы всех блюд, указанных в меню, отобраны и хранятся в холодильнике для готовой продукции при  $t +4 +6$  градусов.

3. Во время завтрака и обеда в обеденном зале дежурят учителя. Контролируют соблюдение порядка обучающимися, гигиеническими процедурами, уборку столов после приема пищи.

4. Холодильные камеры и холодильники промаркированы по видам хранящейся продукции. Товарное соседство соблюдается. В каждом холодильнике имеется термометр. Температура соответствует условиям хранения продукции. Кладовщик ведет журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5. Произведен контрольный завес блюд:

Завтрак:

Макаронник со свиной, маслом – 170 гр  
Зеленый горошек консервированный, отварной - 30 гр  
Печенье – 20 гр  
Кисель плодово-ягодный – 200 мл  
Хлеб пшеничный 30 гр

Обед:

Огурец соленый в тарелке - 50 гр  
Суп картофельный с клецками - 250 гр  
Картофель отварной - 180 гр  
Шницель рыбный натуральный - 90 гр  
Напиток яблочный - 200 мл  
Хлеб ржаной - 30 гр  
Хлеб пшеничный - 30 гр  
Выход блюд соответствует выходу, указанному в меню.


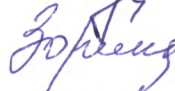
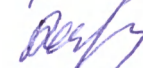

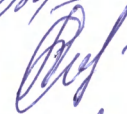
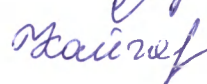
6. Столовая, кухонная посуда и инвентарь имеется в достаточном кол-ве. Стаканы из закаленного стекла, столовая посуда фаянсовая. Приборы из нержавеющей стали. Кухонная посуда из нержавеющей стали.

7. В столовой централизованное водоснабжение. Имеются нагреватели воды. Канализационные воды отводятся в водоочистные сооружения. Санитарное состояние систем водоснабжения и канализации удовлетворительное.

8. Кухонная посуда моется в моечном отделении для кухонной посуды. При мытье кухонной посуды соблюдаются правила мытья кухонной посуды и температурный режим обработки. На стене в моечном отделении размещены инструкции по обработке кухонной посуды и инвентаря. Для мытья используются щетки и моющие средства, разрешенный в установленном порядке.

А также членами комиссии проведена органолептическая оценка блюд. Пища приготовлена с соблюдением технологии, качественно. Порционные блюда имеют эстетический вид.

Подписи членов комиссии:

 - Чернышева Т.Н.  
 Зорина Н.П.  
 Борисова Т.С.  
 Поготовка Е.В.  
 Смирнова А.А.  
 Кайгородова Н.Г.