

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

26.01.2024

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;

Зорина Н.П. – социальный педагог;

Борисова Т.С. – мед.сестра

Яценко М.В. – представитель родительской общественности;

Воронцева Т.С. – 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. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах.
2. Наличие суточной пробы.
3. Наличие моющих, дезинфицирующих средств.
4. Качество готовой продукции.
5. Наличие уборочного инвентаря.
6. Контрольный завес выхода готовой продукции.
7. Условия и сроки хранения продуктов питания
8. Соблюдение правил обработки кухонной посуды

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Холодильное оборудование находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Холодильные камеры и холодильники промаркированы по видам хранящейся продукции. Товарное соседство соблюдается. В каждом холодильнике имеется термометр. Температура соответствует условиям хранения продукции. На каждом холодильнике имеется график дезинфекции, утвержденный директором школы. Кладовщик ведет журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

3. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специальном помещении для хранения моющих средств и приготовления дез.растворов, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Имеются в достаточном кол-ве.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. На стене имеется инструкция по их применению. В наличии: ДЭЗ-хлор, кальцинированная сода, универсальное моющее средство «Прогресс». Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

4. Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных на обед блюд.

В меню:

Салат из свежих помидоров и огурцов 100 гр

Борщ с капустой и картофелем со сметаной 250/5 гр

Тефтели из говядины с рисом, с соусом молочным 80/50 гр

Пюре из гороха 180 гр

Напиток из шиповника 200 гр

Хлеб ржаной 30 гр

Хлеб пшеничный 30 гр

Пища приготовлена с соблюдением технологии, качественно. Сроки реализации соблюдены. Температурный режим подачи соответствует нормам. Порционирование блюд осуществляется на раздаче перед приходом обучающихся. Порционные блюда имеют эстетический вид.

5. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Весь уборочный инвентарь хранится в специально выделенном помещении. Имеется в достаточном кол-ве.

6. Комиссия произвела контрольный завес готовых блюд. Выход блюд соответствует выходу, указанному в меню.

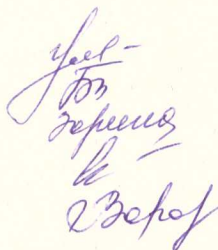
7. В столовой выделены отдельные помещения для хранения продуктов. Для хранения овощей и фруктов предусмотрены промаркированные холодильники в кладовой овощей. Картофель и морковь хранятся в закрытых ящиках с вентиляционными отверстиями. Лук хранится на подтоварнике высотой от пола 15 см. Сухие продукты 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.

Продуктов с истекшими сроками не выявлено.

8. Кухонная посуда моется по правилам обработки кухонной посуды в двухсекционной ванне. Температурный режим кухонной посуды соблюдается. В моечной кухонной посуды размещена инструкция по правилам мытья кухонной посуды.

Выводы, заключение и рекомендации комиссии:

Члены комиссии:



Змановская Г.С.  
Борисова Т.С.  
Зорина Н.П.  
Яценко М.В.  
Воронцева Т.С.