

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

27.01.2023

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

Кожевина А.В. – представитель родительской общественности;

Яковишнена Н.В. – 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 белокочанной капусты с огурцами свежими 100

Рассольник ленинградский со сметаной 250 /5

Биточек из свинины с соусом молочным 90/30

Каша гречневая рассыпчатая 180

Компот из смеси сухофруктов 200

Хлеб пшеничный 60

Хлеб ржаной 30

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.

