

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

27.02.2023

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;
Зорина Н.П. – социальный педагог;
Халиуллина О.А. – зам. директора по ВР;
Борисова Т.С. – мед.сестра;
Поготовка Е.В. – представитель родительской общественности;
Петухина Е.Н. – 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. Наличие документации при приеме продуктов.
2. Проверка качества привозимой продукции.
3. Условия хранения уборочного инвентаря.
4. Условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря
5. Наличие меню
6. Качество привозимой сырой продукции. Ведение журнала бракеража продукции.
7. Санитарное состояние моечных цехов, складских помещений

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Все пищевые продукты сопровождаются документами предприятия-изготовителя, подтверждающими качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки продукции, сроков и условий хранения.

Качество и безопасность продукции, подлежащей обязательной сертификации, подтверждаются сертификатами соответствия. На животноводческое сырье предоставляются ветеринарные свидетельства в электронной форме через АИС «Меркурий».

Копии сопроводительных документов (заверенные печатью организации выдавшей документ, либо печатью организации-держателя подлинника документа) хранятся до окончания ее реализации в столовой (пищеблоке).

2. Комиссией произведен визуальный осмотр продуктов питания.

В холодильном шкафу в помещении для хранения овощей хранятся фрукты. Фрукты хранятся в таре поставщика. Картофель и лук хранятся в ларях.

В помещении для хранения сыпучих продуктов:

- продукты упакованы, упаковка целая, маркировка на продуктах имеется. Банки чистые, без сколов и вмятин. Продукты хранятся на стеллажах.

В помещении для хранения скоропортящейся продукции:

- молоко, йогурт, сметана. Продукты упакованы, упаковка целая, маркировка имеется.

В помещении для хранения мясо-рыбной продукции:

- мясо, сердце и печень в вакуумной упаковке, маркировка имеется.

При осмотре кладовых овощей, хранения скоропортящихся продуктов, сухих продуктов, мяса и рыбы, продуктов с истекшим сроком годности, не соответствующим внешним видом, с признаками порчи: гниения, окисления, плесневения, прогоркания, осаливания, брожения и др. не выявлено.

3. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении для хранения уборочного инвентаря, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь; инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку; весь уборочный инвентарь хранится в чистом виде; инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

4. 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 на подносах 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.

5. На стенде в ячейке расположено суточное меню. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6. В столовой ведется журнал бракеража сырой продукции.

7. Санитарное состояние моечных цехов, помещений удовлетворительное. Техническим персоналом ведется журнал генеральных уборок.

Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных на обед блюд.

В меню:

Салат из свежих огурцов	80	
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной		250/5
Гуляш из свинины	100	
Макароны отварные	150	
Напиток из шиповника	200	
Хлеб ржаной	30	
Хлеб пшеничный	30	

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:

Змановская Г.С.

Борисова Т.С.

Зорина Н.П.

Халиуллина О.А.

Поготовка Е.В.

Петухина Е.Н.

