

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

29.05.2023

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  
Панов Р.Д. – представитель родительской общественности;  
Халиуллина О.А. – представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 16.20 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Качество готовой продукции.
2. Наличие и условия хранения суточной пробы.
3. Режим проветривания столовой.
4. Наличие технологических карт на производство всех видов продукции.
5. Соответствие меню ассортимента отпускаемых блюд
6. Санитарное состояние обеденного зала. Правила уборки.
7. Проверка наличия термометров в холодильниках
8. Соблюдение правил обработки столовой посуды

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных блюд:

Огурцы свежие в нарезке	60
Суп-кудрявый	250
Сосиски отварные с соусом томатным	50/50
Каша гречневая рассыпчатая	180
Компот из свежих яблок	200
Хлеб ржаной	30
Хлеб пшеничный	60

Пища приготовлена с соблюдением технологии, качественно. Органолептические свойства блюд соответствуют характеристикам для данных блюд, без посторонних привкусов и запахов. Сроки реализации соблюдены. Температурный режим подачи соответствует нормам. Порционирование блюд осуществляется на раздаче перед приходом обучающихся. Порционные блюда имеют эстетический вид.

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

3. Обеденный зал проветривается после каждой перемены в зависимости от температуры воздуха окружающей среды путем открытия оконных фрамуг.

4. Все блюда приготавливаются в строгом соответствии с технологическими картами. На весь ассортимент блюд, имеющихся в примерном меню разработаны технологические карты. Технологические карты утверждены директором школы.

5. Отпускаемые блюда соответствуют ассортименту блюд, указанных в ежедневном меню, которое расположено в ячейке на стенде в обеденном зале.

6. Состояние обеденного зала – удовлетворительное. Пол чистый, столы чистые. В обеденном зале вывешены Правила уборки обеденного зала. Для мытья столов выделена ветошь и промаркирована посуда.

7. Столовая посуда моется по правилам обработки столовой посуды в соответствии с инструкцией по правилам обработки столовой посуды, которая расположена над моечной ванной, в посудомоечной машине. Для мытья столовой посуды используются рекомендованные моющие средства: «Прогресс», «Тайгета», сода кальцинированная и щетки.

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.  
Панов Р.Д.  
Халиуллина О.А.