

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

30.09.2022

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Халиуллина О.А. – заместитель директора по ВР;

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;

Зорина Н.П. – социальный педагог;

Борисова Т.С. – мед.сестра

Щеткова О.П. – представитель родительской общественности;

Яценко М.В. – представитель родительской общественности.

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.20 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 в металлическом 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 обеда в обеденном зале находится дежурный учитель. 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:

Салат из свеклы с солеными огурцами- 80 гр

Суп с рыбными консервами – 200 гр

Плов из отварной говядины – 150 гр

Напиток из шиповника – 200 гр

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 преимущественно из нержавеющей стали.

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


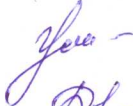




8. Кухонная посуда моется в моечном отделении для кухонной посуды. При мытье кухонной посуды соблюдаются правила мытья кухонной посуды и температурный режим обработки. На стене в моечном отделении вывешаны инструкции по обработке кухонной посуды и инвентаря. Для мытья используются щетки и моющие средства,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

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

Выводы и замечания комиссии:

В пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им.А.С.Макшанецва п.Кедровый» соблюдаются требования к организации и качеству питания.

Члены комиссии:

	Халиуллина О.А.
	Змановская Г.С.
	Борисова Т.С.
	Зорина Н.П.
	Яценко М.В.
	Щеткова О.П.