

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

25.04.2022

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Чернышева Т.Н. – заместитель директора по ВР;

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;

Зорина Н.П. – социальный педагог;

Борисова Т.С. – мед.сестра

Демидович Е.М. – член родительского комитета

Торопова Н.В. – представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.10 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Условия для соблюдения личной гигиены сотрудников пищеблока.
2. Санитарное состояние производственных цехов, моечных отделений.
3. Ведение документации на предмет наличия гнойничковых заболеваний.
4. Наличие меню и соответствие меню примерному меню.
5. Наличие медицинских книжек сотрудников
6. Условия хранения продуктов в складских помещениях
7. Наличие столовой, кухонной посуды и инвентаря
8. Наличие средств личной гигиены.

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. В каждом производственном цехе имеется раковина для мытья рук. Возле раковины имеются мыло, чистые именные полотенца для рук. Спец.одежда работников чистая. Спец.одежда храниться в металлических шкафах, отдельно с верхней одеждой работников. Работники пищеблока не носят ювелирных украшений. Ежедневно осматриваются мед.работником на гнойничковые заболевания.

2. Санитарное состояние производственных цехов, моечных цехов – удовлетворительное. Производственное оборудование чистое. Производственные столы чистые, имеют маркировку.

3. Мед.сестрой ежедневно ведется осмотр работников на гнойничковые заболевания с записью в специальном журнале.

4. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню, согласованному в установленном порядке. В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.

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 рецептов.

5. У всех работников пищеблока имеются санитарные книжки с отметкой о допуске к работе.

6. 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.

7. В столовой имеется необходимый инвентарь и оборудование. Пищеблок укомплектован посудой в достаточном количестве. Кухонная посуда и инвентарь, столовые приборы – из нержавеющей стали. Кухонная посуда промаркирована. Ножи промаркированы. Разделочные

доски не имеют трещин и промаркированы. Столовая посуда из керамики. Не имеет сколов и трещин.

8. Около раковин для мытья рук находится мыло. В Обеденном зале возле раковин имеются бумажные полотенца. На столах имеются бумажные салфетки.

Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных блюд:

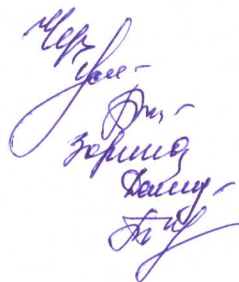
салат овощной с зеленым горошком	60
суп крестьянский с крупой со сметаной	250/5
сосиски отварные	100
пюре из гороха с маслом	180/5
компот из свежих яблок	200
хлеб ржаной	30
хлеб пшеничный	30

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:



Чернышева Т.Н.
Змановская Г.С.
Борисова Т.С.
Зорина Н.П.
Демидович Е.М.
Торопова Н.В.