

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

22.12.2021

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Ведерникова И.А. – директор;
Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;
Зорина Н.П. – социальный педагог;
Борисова Т.С. – мед.сестра
Демидович Е.М. – член родительского комитета;
Чернышева В.Д. – член родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.50 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Ведение бракеражного журнала.
2. Санитарное состояние помещений столовой.
3. Режим проветривания столовой.
4. Наличие меню.
5. Санитарное состояние посуды.
6. Соответствие меню ассортимента отпускаемых блюд
7. Соблюдение требований к уборочному инвентарю
8. Организация дежурства в столовой

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. В столовой кладовщиком ведется бракеражный журнал. В нем после органолептической оценки расписываются о допуске (не допуске) блюд к реализации члены бракеражной комиссии. Журнал заполнен, подписи членов бракеражной комиссии имеются.

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

Обеденный зал – чистый. Столы чистые. На момент проверки в обеденном зале около раковин для мытья рук не имелось бумажных полотенец, жидкое мыло для рук в наличии.

3. Обеденный зал проветрен. График проветривания находится в ячейке на стенде.

4. В ячейке на стенде имелось суточное меню.

5. Кухонная и столовая посуда хорошо промыты, чистые, без потеков. Столовая посуда из керамики без сколов и трещин. Кухонная посуда и инвентарь, столовые приборы – из нержавеющей стали. Кухонная посуда промаркирована. Ножи промаркированы. Разделочные доски не имеют трещин и промаркированы.

6. 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.

7. 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 (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) 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.

8. К моменту звонка на перемену столы в обеденном зале были накрыты. На столах стоял хлеб в хлебницах, напиток в стаканах, салат, суп, второе блюдо, столовые приборы из нержавеющей стали. После звонка на перемену в обеденный зал пришел дежурный учитель и стал запускать детей. Помыв руки, дети сели за предварительно накрытые столы. Пообедав дети убрали за собой посуду на стол для отходов.

А так же комиссия оценила качество приготовленной продукции по органолептическим показателям и соответствие выхода блюд.

В меню:

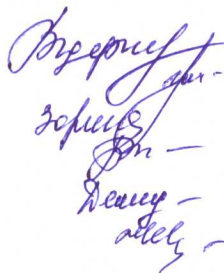
| | |
|--------------------------------|-----|
| Салат из моркови с изюмом | 100 |
| Суп картофельный с горохом | 250 |
| Печень говяжья по строгановски | 50 |
| Капуста тушеная | 150 |
| Сок фруктовый | 200 |
| Хлеб пшеничный | 30 |
| Хлеб ржаной | 30 |

Пища приготовлена качественно, выглядит эстетично, выход блюд соответствует выходу, указанному в меню.

Выводы, заключение и рекомендации комиссии:

1. В пищеблоке соблюдаются требования к организации и качеству питания.

Члены комиссии:



Ведерникова И.А.
Змановская Г.С.
Зорина Н.П.
Борисова Т.С.
Демидович Е.М.
Чернышева В.Д.