

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

30.03.2021

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;

Чернышева Т.Н. – член Управляющего совета школы;

Морозова О.В. – представитель родительской общественности;

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 11.30 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Наличие меню и соответствие примерному меню
2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода блюд.
3. Наличие суточной пробы.
4. Санитарное состояние производственных цехов.
5. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах.
6. Соблюдение требований к посуде, инвентарю.
7. Соблюдение условий хранения продуктов

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. 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.

Фактический рацион питания, указанный в суточном меню, соответствует утвержденному примерному меню, согласованному в установленном порядке.

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

3. Санитарное состояние производственных цехов удовлетворительное.

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. Санитарное состояние холодильного оборудования удовлетворительное.

5. Кухонная и столовая посуда хорошо промыты, чистые, без потеков. Столовая посуда из керамики и стекла 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. 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.

Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных блюд:

- запеканка из творога со сгущенным молоком 100/25;
- кофейный напиток с молоком;

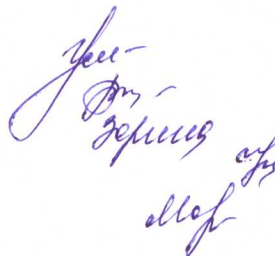
- салат из свеклы с изюмом – 80 гр;
- суп картофельный с горохом – 200 гр;
- рыба тушеная в сметанном соусе – 140;
- пюре картофельное – 150 гр;
- компот из смеси сухофруктов – 200 гр.

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.
Чернышева Т.Н.
Морозова О.В.