

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

28.11.2022

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

Камаева А.В. – член родительского комитета;

Воронцева Т.С. – член родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.30 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние цехов.
2. Наличие суточной пробы.
3. Наличие средств личной гигиены.
4. Ведение документации на предмет наличия простудных заболеваний и гнойничковых заболеваний.
5. Проверка наличия термометров в холодильниках.
6. Наличие технологических карт на производство всех видов продукции.
7. Условия и сроки хранения продуктов.
8. Обслуживание при организации питания
9. Соблюдение правил обработки столовой посуды

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

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

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

3. Около раковин для мытья рук находится мыло в дозаторах, дезинфицирующие средства в локтевых диспенсерах. В обеденном зале возле раковин имеются бумажные полотенца. На столах стоят бумажные салфетки.

4. Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всего персонала осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

5. Во всех холодильниках имеются термометры. На всех производственных холодильниках имеются графики дезинфекции. Кладовщик ведет журналы температурного учета.

6. 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.

7. В столовой выделены отдельные помещения для хранения продуктов. Для хранения овощей и фруктов предусмотрены 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.

При осмотре кладовых овощей, хранения скоропортящихся продуктов, сухих продуктов, мяса и рыбы, продуктов с истекшим сроком годности не выявлено.

8. Обслуживание в столовой осуществляется путем предварительного накрытия столов. Поваром и помощником повара производится накрытие столов в отсутствие обучающихся за 5 минут до начала приема пищи. 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. Дежурные учителя следят за правильным рассаживанием детей, за поведением и гигиеной приема пищи.

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

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

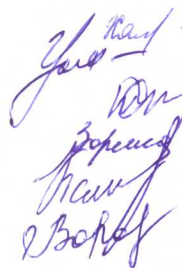
В меню:

Огурцы свежие в нарезке	80
Суп кудрявый	250
Сосиски отварные	75
Рис отварной	180
Соус томатный	50
Компот из свежих яблок	200
Хлеб ржаной	30
Хлеб пшеничный	60

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

Выводы и рекомендации:

Члены комиссии:



Халиуллина О.А.
Змановская Г.С.
Борисова Т.С.
Зорина Н.П.
Камаева А.В.
Воронцева Т.С.