

## СПРАВКА

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

22.10.2022

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;

Морозова О.В. – представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.40 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Качество привозимой сырой продукции. Ведение журнала бракеража продукции.
2. Соблюдение правил приемки продуктов
3. Наличие сопроводительных документов
4. Качество готовой продукции.
5. Организация приема пищи учащимися.
6. Соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока.
7. Наличие меню и соответствие примерному меню.
8. Санитарное состояние обеденного зала. Правила уборки производственных и вспомогательных помещений.

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Кладовщиком ведется бракеражный журнал поступающей продукции.

Продукты упакованы, упаковка целая, маркировка на продуктах имеется. Банки чистые, без сколов и вмятин. Яблоки без повреждений, морковь и картофель чистые. Мясо, сердце и печень в вакуумной упаковке. Продуктов с истекшими сроками не выявлено. Кладовщиком ведется журнал бракеража поступающей продукции.

2. При поступлении всех видов продуктов в столовой ведется прием продуктов по качеству. Приемку продуктов осуществляет ответственное лицо кладовщик столовой, о чем по факту поступления, в специальном журнале учета входного контроля сырья, полуфабрикатов по качеству своевременно делается запись. Приемка продуктов осуществляется через загрузочную.

При приемке осматривается состояние тары, маркировка на ней и соответствие ее данным документов. Вскрытие тары производится только после ее предварительной очистки снаружи во избежание загрязнения продуктов.

Оценивается качество продукта путем визуального осмотра, на предмет наличия маркировки, целостности и чистоты упаковки, делая вывод о его доброкачественности, т. е. отсутствии явлений порчи: гниения, окисления, плесневения, прогоркания, осаливания, брожения. Недоброкачественные продукты не принимаются.

Пищевые продукты на пищеблок принимаются только при наличии на упаковке изделия соответствующей маркировки, в соответствии с национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». На каждой единице упаковки имеется название продукта, наименование и адрес предприятия-изготовителя, масса нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности, срок годности, хранения или реализации продукта, условия хранения.

При осмотре кладовых овощей, хранения скоропортящихся продуктов, сухих продуктов, мяса и рыбы, продуктов с истекшим сроком годности, не соответствующим внешним видом, с признаками порчи: гниения, окисления, плесневения, прогоркания, осаливания, брожения и др. не выявлено.

3. Все пищевые продукты сопровождаются документами предприятия-изготовителя, подтверждающими качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки продукции, сроков и условий хранения.

Качество и безопасность продукции, подлежащей обязательной сертификации, подтверждаются сертификатами соответствия. На животноводческое сырье предоставляются ветеринарные свидетельства в электронной форме через АИС «Меркурий».



Копии сопроводительных документов (заверенные печатью организации выдавшей документ, либо печатью организации-держателя подлинника документа) хранятся до окончания ее реализации в столовой (пищеблоке).

4. Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных на обед блюд.

В меню:

- салат из белокачанной капусты с морковью 100 гр;
- суп картофельный с горохом 250;
- рыба тушеная в томате с овощами 140 гр;
- пюре картофельное 150 гр;
- сок яблочный 200 гр;
- хлеб ржаной 30 гр;
- хлеб пшеничный 30 гр.

Пища приготовлена с соблюдением технологии, качественно. Сроки реализации соблюдены. Температурный режим подачи соответствует нормам. Порционирование блюд осуществляется на раздаче перед приходом обучающихся. Порционные блюда имеют эстетический вид.

5. К прихода обучающихся по графику приема пищи, 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.

6. Персонал пищеблока строго соблюдают правила личной гигиены:

- одеты в чистую спец.одежду;
- пред началом работы и после посещения туалета тщательно моют руки с мылом;
- в каждом производственном цехе имеются раковины для мытья рук и средства для

мытья рук;

- у персонала коротко острижены ногти;
- отсутствуют ювелирные украшения и ногти не покрыты лаком;
- одежда и личные вещи хранятся в отдельных ящичках для верхней одежды;
- волосы убраны под колпак или косынку.

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

7. 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.

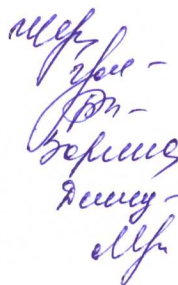
Фактический рацион питания, указанный в суточном меню, соответствует утвержденному примерному меню, согласованному в установленном порядке.

8. 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 на разносах в шкафу.

9. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

Санитарное состояние производственных и вспомогательных помещений удовлетворительное.

Члены комиссии:



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