

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

22.09.2021

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;

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 11.40 проверку организации и качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние посуды, пищеблока.
2. Наличие суточной пробы.
3. Организация дежурства в столовой.
4. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах.
5. Контрольный завес выхода готовой продукции.
6. Наличие столовой, кухонной посуды и инвентаря.
7. Санитарное состояние систем водоснабжения и канализации.
8. Соблюдение правил обработки кухонной посуды

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах в перевернутом виде в помещении для хранения кухонной посуды. Чистая столовая посуда сушится на стеллажах и храниться 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. Посуда помыта качественно, без налета жира. Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без сколов и трещин. Разделочные доски без трещин. Кухонная посуда промаркирована. Санитарное состояние обеденного зала производственных цехов, складских помещений, вспомогательных помещений – удовлетворительное.

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

3. Во время обеда в обеденном зале дежурят учителя. Контролируют соблюдение порядка обучающимися, гигиеническими процедурами, уборку столов после приема пищи.

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.

5. Произведен контрольный завес блюд:

- салат из свеклы с солеными огурцами 100 гр;
- суп с рыбными консервами 250;
- печень говяжья по-строгановски 75/50 гр;
- рис отварной 150 гр;
- напиток из шиповника 200 гр;
- хлеб ржаной 30 гр;
- хлеб пшеничный 30 гр.

Выход блюд соответствует выходу указанному в меню.

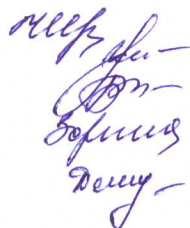
6. Столовая, кухонная посуда и инвентарь имеется в достаточном кол-ве. Стаканы из закаленного стекла, столовая посуда фаянсовая. Приборы из нержавеющей стали. Кухонная посуда преимущественно из нержавеющей стали.

7. В столовой централизованное водоснабжение. Имеются нагреватели воды. Канализационные воды отводятся в водоочистные сооружения. Санитарное состояние систем водоснабжения и канализации удовлетворительное.

8. Кухонная посуда моется в моечном отделении для кухонной посуды. При мытье кухонной посуды соблюдаются правила мытья кухонной посуды и температурный режим обработки. На стене в моечном отделении вывешены инструкции по обработке кухонной посуды и инвентаря. Для мытья используются щетки и моющие средства, разрешенный в установленном порядке.

А так же членами комиссии проведена органолептическая оценка блюд. Пища приготовлена с соблюдением технологии, качественно. Порционные блюда имеют эстетический вид.

Члены комиссии:



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