

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

30.09.2024г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:
Чернышева Т.Н. – заместитель директора по ВР;
Зорина Н.П. – социальный педагог;
Борисова Т.С. – мед.сестра;
Демидович Е.М. – представитель родительской общественности;
Халиуллина О.А. – представитель родительской общественности;
Спиридонова А.А. - представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания провела в 12.00 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 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. Посуда помыта качественно, без налета жира. Столовая посуда имеется в достаточном кол-ве, 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 свежих огурцов - 70 гр

Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной - 250/10 гр

Гуляш из свинины - 110 гр
Макароны отварные - 200 гр
Напиток из шиповника - 200 гр
Хлеб ржаной - 30 гр
Хлеб пшеничный - 60 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 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 размещены инструкции по обработке кухонной посуды и инвентаря. Для мытья используются щетки и моющие средства, разрешенный в установленном порядке.

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

Подписи членов комиссии:

Книжки на стеллажах

 Чернышева Т.Н.

 Зорина Н.П.

 Борисова Т.С.

 Демидович Е.М.

 Халиуллина О.А.

 Стуридженко А.А.