

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

26.11.2021

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Чернышева Т.Н. – заместитель директора по ВР;

Змановская Г.С. – заместитель директора по безопасности;

Зорина Н.П. – социальный педагог;

Борисова Т.С. – мед.сестра

Демидович Е.М. – член родительского комитета;

Немысова Н.М. – член родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания» провела в 12.25 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 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 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.

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 кух.рабочим производится накрытие столов в отсутствие обучающихся за 5 минут до начала приема пищи. Дежурными учителями сервировка (раскладывание ложек, вилок). 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.

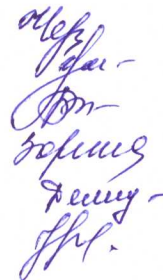
А так же комиссия оценила качество приготовленной продукции по органолептическим показателям и соответствие выхода блюд.

В меню:

Салат из свеклы с сыром и чесноком	80
Щи из свежей капусты с картофелем	250
Гуляш из говядины	50
Каша гречневая рассыпчатая	150
Напиток из иповника	200
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржаной	30

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

Члены комиссии:



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