

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

29.03.2024

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ;

Зорина Н.П. – социальный педагог;

Борисова Т.С. – мед.сестра;

Чернышева В.Д. – представитель родительской общественности;

Яковишена Н.В. – представитель 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. Наличие суточной пробы.
2. Санитарное состояние холодного и мясного цехов.
3. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах.
4. Ведение бракеражного журнала готовой продукции.
5. Контрольный завес выхода готовой продукции.
6. Соблюдение требований к посуде, инвентарю
7. Соблюдение правил приемки продуктов
8. Наличие сопроводительных документов

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Суточные пробы всех блюд, указанных в меню, отобраны, подписаны и хранятся в холодильнике для готовой продукции при $t +4 +6$ градусов.
2. Санитарное состояние холодного и мясного цехов удовлетворительное.
3. 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. Санитарное состояние холодильного оборудования удовлетворительное. На каждом холодильнике имеется график дезинфекции, утвержденный директором школы.
4. Кладовщиком ведется бракеражный журнал готовой продукции. В журнале имеется запись от 29.04.2024 о снятии пробы комиссией в составе: мед.сестра, кладовщик, начальник лагеря. Заполнены все графы, в том числе органолептическая оценка пищи, стоит отметка о допуске к реализации блюд.
5. Комиссией произведено взвешивание порционных блюд. Выход соответствует, указанному в меню.
6. 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 в металлическом 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.
7. 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 бракеража поступающего скоропортящегося сырья 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.

8. На все пищевые продукты имеются документы предприятия-изготовителя, подтверждающие 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) у кладовщика.

9. Комиссия произвела органолептическую оценку приготовленных на обед блюд.

В меню:

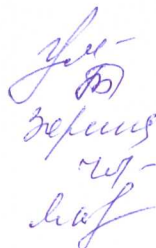
Помидоры свежие в нарезке	60 гр
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5 гр
Мясо запеченное с картофелем и сыром	250 гр
Напиток клюквенный	200 гр
Хлеб ржаной	30 гр
Хлеб пшеничный	30 гр

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.

Выводы, заключение и рекомендации комиссии:

В пищеблоке соблюдаются требования к организации и качеству питания.

Члены комиссии:



Змановская Г.С.
Борисова Т.С.
Зорина Н.П.
Чернышева В.Д.
Яковишена Н.В.