

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

24.03.2025г.

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. – медсестра;
Смирнова М.П. – представитель родительской общественности;
Козлова С.А. – представитель родительской общественности;
Комиссарова Е.Б. - представитель родительской общественности

в целях проведения плановой проверки организации и качества питания провела в 09.00 ч (завтрак) и в 12.00 ч (обед) 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 завтрака и 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:

Завтрак:

Запеканка рисовая с творогом и сгущенным молоком – 200/20 гр

Яйцо вареное - 40 гр

Кофейный напиток с молоком – 200 мл

Хлеб пшеничный - 30 гр

Обед:

Помидоры свежие в нарезке - 60 гр

Борщ с капустой и картофелем со сметаной – 250/10 гр

Жаркое по-домашнему из мясных консервов «Говядина тушеная» – 200 гр

Компот из смеси сухофруктов - 200 мл

Хлеб ржаной - 30 гр

Хлеб пшеничный - 60 гр

Выход блюд соответствует выходу, указанному в меню.

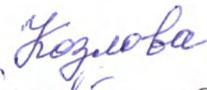
6. Столовая, кухонная посуда и инвентарь имеется в достаточном кол-ве. Стаканы из закаленного стекла, столовая посуда фаянсовая. Приборы из нержавеющей стали. Кухонная посуда из нержавеющей стали.

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:

 Чернышева Т.Н.
 Зорина Н.П.
 Борисова Т.С.
 Козлова С.А.
 Смирнова М.П.
 Комиссарова Е.Б.