

МБОУ "Тяженская СОШ"

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Земкина Н.А., вед. специалист управления образованием

Члены комиссии:

1. Рябенко С.В., вед. специалист управления образованием
2. Бесчастных О.О.
3. Башкова С.Н.
4. Старцева Л.П.
5. _____

Основание для проверки:

Приказ управления образования план работы управления образованием

Цель проверки: обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Место и время проведения:

МБОУ "Тяженская СОШ"

(наименование образовательной организации)

«15» 11

2024 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания в ОО. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

2. Наличие документации.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десяти цикличное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания (сертификаты качества, ветеринарные свидетельства);
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние - надлежащие;

- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку;

- имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ);

- сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для детей (при одновременном приеме пищи);

- количество посадочных мест - 44 ;

- организация мытья рук - умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- питьевой режим организован кипяченой водой; период кипячения 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;

холодное водоснабжение пищеблока – централизованное.

слив - отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, - утилизация пищевых отходов производится ежедневно.

Состояние оборудование пищеблока:

Состояние технологического и холодильного оборудования	Рабочее состояние
Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов	Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарем в <u>полном объеме</u> Промаркировано. Рабочее состояние:
Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.	Пищеблок обеспечен столовой посудой в количестве <u>2</u> -х комплектов на одного человека. Рабочее состояние <u>хорошее</u>
Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды.	Имеется Промаркировано Рабочее состояние <u>хорошее</u>
Наличие термометров в холодильном оборудовании	Имеется Рабочее состояние <u>хорошее</u>
Наличие суточной пробы	Имеется. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десяти дневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия — «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара и кухарочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, печень, колбасные изделия;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ "Гимназия СОШ" соответствует/не соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Председатель комиссии: Зинин Зинина Н.А.

Члены комиссии:
Зинин Зинина Н.А.
Зинина Н.А.
Зинина Н.А.
Зинина Н.А.