

Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «28» января 2022 года

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе Спас Е.Н., зав.кабинетом Здоровья Панцовой Н.И., ответственной за питание Бабенко О.Г., председателя Управляющего совета школы Крыловой Л.Н., проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МБОУ «Погорельская СОШ».

Проверка проводилась 28.01.2022 года на третьем уроке (10-45 -11-25)

1. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции

- Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) **указаны на всех видах поступающей продукции;**
- Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию **отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведётся).**
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) **соответствуют гигиеническим требованиям;**
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в товарно-транспортных накладных **не выявил;**
- Условия хранения поступающей продукции - **в холодильниках и специально отведённых помещениях(стеллаж для сыпучих и др. продуктов);**
- Температура хранения поступающей продукции - **температура хранения поступающей продукции соответствует температуре, установленной поставщиком, фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования ответственной за питание Бабенко О.Г.;**

2. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

- Наличие производственных и складских помещений- **имеется достаточное кол-во;**
- Их санитарное состояние – **соответствует нормативам;**
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование – **исправно;**
- Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировка – **обеспеченно в достаточном количестве, маркировка нанесена везде;**
- Учёт температурного режима холодильного оборудования – **отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования;**
- Санитарное состояние кухни – **удовлетворительное;**
- Санитарное состояние обеденного зала – **удовлетворительное;**
- Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды, дезинфицирующие средства для мытья столов;**

3. Проверка оформления документов по пищеблоку

- Наличие меню – **имеются**, меню – требование на выдачу продуктов питания, меню для обучающихся;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – **имеется, заполняется правильно и своевременно;**
- Журнал учёта искусственной С-витаминизации пищи и сладких блюд - - **имеется, заполняется правильно и своевременно;**

КОПИЯ ВЕРНА

Директор школы



А.А. Прокофьева

- Наличие технологических карт – имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждены директором школы Прокофьевой Н.А.
- Наличие сертификатов качества продукции – имеются;
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров – имеется у всех работников, мед.осмотр проводится своевременно;

4. Проверка санитарно-противоэпидемического режима.

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды- имеется;
- Температурный режим в моечных ваннах – 45° С
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённый руководством- имеется
- Суточная проба - имеется, хранится в холодильнике;

5. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока

- Наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение – имеются с соответствующей маркировкой, хранятся в соответствии с санитарными нормами;
- Хранение кухонной посуды - хранятся в соответствии с санитарными нормами;
- Состояние столовой посуды – удовлетворительное;
- Хранение пищевых отходов - приказ №4 от 11.01. 2022года «Об утилизации пищевых отходов в 2022году»;

6. Проверка документации администрации по организации питания

- Приказ по школе об организации питания, о назначении ответственного за организацию питания, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания- имеется приказ «Об организации горячего питания» от 14.01.2022 г № 3
- имеется приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания от 25.01.2022 г № 9
- имеется приказ о создании бракеражной комиссии от 25.01.2022 г № 9/1
- Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году – имеется, замечаний по пищеблоку нет;
- Муниципальный контракт – имеется;
- График питания обучающихся в столовой – имеется;

Выводы:

- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- требования санитарных нормативов соблюдаются.

Председатель рабочей группы
Члены рабочей группы

Спас Е.Н.
Панцова Н. И.
Бабенко О.Г.
Крылова Л.Н.