

Проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» г.Калуги

30 марта 2023

Комиссия в составе:

Кузовков И.В.-председатель Совета отцов

Шумов А.Т.- член Совета отцов

Калинина М.А.- зам директора по УВР

Шеянова София- учащаяся 9-го класса

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам

-технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественных продуктов питания;

-соблюдения транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;

Соблюдение санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);

-ассортимент (меню);

-процент охвата учащихся питание;

-организация приема пищи учащимися;

-соблюдение графика работы столовой;

-сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

-учетно-отчетная документация(наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал осмотра сотрудников пищеблока, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором).

В своей работе комиссия руководствуется Положением о комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» города Калуги, утвержденного Приказом № 106 от 10.10.2023 года

В результате проверки установлено:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов **соответствует требованиям.**
2. Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов-**условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются**- помещения для хранения продуктов **соответствуют норме.**
3. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм(оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
-холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов:
- наличия спецодежды-да;
- посудомоечная машина- в рабочем состоянии;

- инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды- **имеются;**
- Меню на день, утвержденное директором-**да;**
- результаты осмотра работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаки;
- % охвата обогащающихся питание **-100% учащихся начальной школы, бесплатными горячими обедами: 2- ребенка -инвалида, 16 детей с ОВЗ, 15 учащихся льготной категории (малообеспеченные);**
- документация поставщика на право поставки продовольствия- имеется;
- сопроводительные документы на пищевые продукты (сертификаты, качественные удостоверения)- **сертификаты качества в наличии ;**
- учетно-отчетная документация:
- бракеражный журнал готовой продукции- имеется;
- бракеражный журнал сырых скоропортящихся продуктов-имеется;
- Журнал осмотра сотрудников столовой-имеется;
- примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором-имеется;
- результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря:
- мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции;
- имеются разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванну из двух отделений. Технология мытья посуды соблюдается. Температурный режим при мытье посуды- 40-50 градусов, при споласкивании не ниже 65 градусов. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, приборы из нержавеющей стали.

4. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Подбор суточной пробы, условия ее хранения-соответствуют требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

5. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания 1-го и 4-го уроков. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения: питание в школьной столовой соответствует требованиям СанПин.

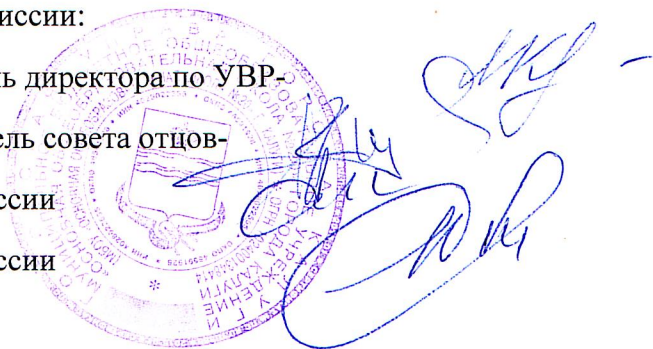
Члены комиссии:

Заместитель директора по УВР-

Председатель совета отцов-

Член комиссии

Член комиссии



М.А.Калинина

И.В.Кузовков

А.Т.Шумов

С.Шеянова