

Проверки школьной столовой  
от «12» февраля 2021г.

Проводилась проверка по следующим вопросам условий работы школьной столовой:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация, наличие и ведение:  
бракеражный журнал готовой продукции,  
журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов,  
журнал витаминизации готовых блюд,  
журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания,  
журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования,  
примерное 10-дневное меню для учащихся 1-4 классов, примерное 12 дневное меню для учащихся 5-9 классов согласованное с Роспотребнадзором,  
сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют нормам соответствуют
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии количеств да;
- наличие спецодежды да;
- наличие дезинфицирующих средств в достаточном количеств да;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - имеются;
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день :

*Завтрак 1-2кл: Соусное пюре, или пюре мясной рубленой, макарон в соусе, каша из пшеницы шпорова, хлеб пшеничный, хлеб тостовый, сок натуральной, яблоки - стейк в 3 руб.  
Обед 3-4кл: Свежая отварная курица, суп картофельный.*

с бобовыми, рагу из птицы, св. овощи, мажорк суп, хлеб  
пшеничный, хлеб ржаной - стоимость 68 руб.  
Завтрак 12-18 лет: омлет, рагу из овощей, каша  
с мажоркой, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сливоч-  
ное масло - стоимость 54 руб.

- % охвата обучающихся питанием **86,2%**
- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) **сертификаты качества в наличии**
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции) **ведется в соответствии с требованиями;**
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов **ведется**
- журнал витаминизации готовых блюд **ведется**
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания **ведется**
- журнал учета выполнения натуральных норм питания **ведется**
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования **ведется**
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором **имеется**
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты) **имеются**

Взвешивание контрольных порций:

1 порция – шницель, макароны, салат масса 290 гр.,  
соответствие норме выхода готовой продукции 100% / 100%;

2 порция – рагу из птицы, свекла отварная масса 235 гр.,  
соответствие норме выхода готовой продукции 100% / 100%;

3 порция – омлет, рагу из овощей, масса 280 гр.,  
соответствие норме выхода готовой продукции 100% / 100%;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **соответствуют**/не соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствие**/ несоответствие требованиям) **хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного**

Члены бракеражной комиссии:

1. Л.Ш.Шалагина

Т.В.Кузнецова

Т.С.Курукина

О.С.Манаенкова

Н.Н.Гаянова