

**Справка**  
**по проверке организации горячего питания в МБОУ СОШ № 12**

**от 16.03.2023 года**

Комиссия в составе: Пругло Виктория Владимировна – председатель комиссии, директор школы

Манько Снежана Петровна – заместитель директора по административно хозяйственной работе, Алехина Ирина Анатольевна – социальный педагог,

Дуброва Вера Владимировна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе,

Вында Юлия Витальевна – член родительского комитета школы.

в присутствии работника пищеблока Фисик Галины Николаевны, провела проверку организации горячего питания в МБОУ СОШ № 12.

Цель проверки: соответствие документации и условий, необходимых при предоставлении услуг по питанию нормативным правовым актам.

В ходе проверки выявлено следующее:

В обеденном зале имеются 2 информационных стенда, содержащие всю необходимую информацию по организации питания. Количество посадочных мест – 100, что соответствует нормам. Количество раковин для мытья рук – 5. Во всех кранах горячая вода, на каждой раковине жидкое мыло с дозаторами, имеется антисептик для обработки рук. Электрополотенца для рук (3 шт.) в исправном состоянии.

Санитарное состояние пищеблока, складских помещений удовлетворительное. В шкафу для хранения рабочей одежды порядок.

Личная гигиена работников пищеблока соблюдается: все работники выполняют работу в специальной форме, головных уборах и сменной обуви. Ежедневно ведется журнал «Здоровье».

В моечной столовой посуды имеются памятки по мытью посуды (правила мытья, режим и механизм мойки посуды). Качество мытья столовой посуды удовлетворительное. Посуда без сколов, столовые приборы не деформированы. Запас столовой посуды имеется.

Разделочный инвентарь, столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицируют методом погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и просушиванием.

Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отдельном шкафу. Имеется график генеральных и текущих уборок помещений. Инструкции по применению дезинфицирующих средств в наличии.

Для обработки яиц имеются: инструкция по обработке яиц, промаркированные емкости и средства для обработки (Кальцинированная сода, «Ника-2»). Имеется аптечка для оказания первой помощи.

Санитарное состояние холодильного оборудования удовлетворительное. Товарное соседство пищевых продуктов соблюдается.

Отбор и хранение суточных проб проводится без нарушений. На момент проверки 16.03.2023г. в холодильнике имелись пробы за 15.03.2023г., 14.03.2023г. и 13.03.2023г. Пробы соответствовали меню.

На стенде в зале имеется 10-дневное, утвержденное меню и меню на 16.03.2023 для возрастных категорий: с 7 до 11 лет и от 12 лет до 18 лет.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

16.03.2023г. произведено выборочное контрольное взвешивание 5-ти порций приготовленных блюд. Согласно меню на обед для учащихся 1-4 кл. были:

1. огурцы свежие – средний вес порции блюда 62 гр., вес порции по меню 60 гр., отклонение в весе пяти порций 2 гр.

2. суп картофельный с клецками – средний вес порции 253 гр., вес порции по меню 250 гр., средняя цифра отклонения пяти порций – 3 гр.

3. рагу из птицы – средний вес порции 191 гр., вес порции по меню 190 гр., средняя цифра отклонения 5 порций – 1 гр.

Чай с сахаром – средний вес порции 200 гр., вес порции по меню 200 гр., средняя цифра отклонения 5 порций – 0 гр.

Хлеб пшеничный и ржаной выдавался по норме.

Имеются в наличии на столах салфетницы с салфетками. Приготовленные блюда соответствуют меню, температура блюд соответствует технологической карте.

Имеется в наличии и своевременно ведется в установленном порядке учетная документация на пищеблоке:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета приготовления рабочих растворов дезинфекции;
- журнал проведения генеральных уборок.

Последние записи в журналах от 16.03.2023.

**На основании результатов проверки комиссия рекомендует:**

1. Администрации школы:

- продолжить осуществлять контроль за организацией горячего питания в МБОУ СОШ № 12;

2. работникам ИП Пономаренко Р.А.:

- контролировать вес порций выдаваемых блюд в соответствии с меню.

Комиссия:

Директор

Заместитель директора по административно-хозяйственной работе

Социальный педагог

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

член родительского комитета школы



В.В.Пругло

С.П. Манько

И.А. Алехина

В.В. Дуброва

Ю.В.Вында

Ознакомлены:

Повар

Г.Н. Фисик