

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Тузова Ю. Н.- зам. директор по УВР МКОУ Лебяжинской СШ.

Члены комиссии:

1. Андросова Е.В. – ответственная за питание;
2. Дегтярева С.Г.- мед.сестра амбулатории (по согласованию);
3. Тарасова Л.А.- председатель профкома;

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 дата проведения: МКОУ Лебяжинская СШ 31.08.2024 г. В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2. Медицинские книжки работников пищеблока.

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- 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;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям:
- продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных подтоварниках на высоте 25 см. от пола;
- конструкции позволяют производить влажную уборку;
- имеются средства измерения температуры воздуха,
- 2 прибора измерения влажности;
- 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 – 85;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал;
- мыло имеется;
- питьевой режим организован кипячёной водой;

-холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;

- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖКХ;

- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

Состояние оборудования пищеблока:

Состояние технологического и холодильного оборудования.

-холодильник «Атлант» - 4, морозильная камера – 2;

- электроплита-2 (6 конфорок)4;

- водонагреватель « Эв/ан»

- весы настольные для готовой продукции – 1;

- стол для готовой продукции – 4;

- стеллаж кухонный для тарелок – 8;

- **рабочее состояние;**

- Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

- Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочном инвентарём в достаточном количестве.

-Рабочее состояние, промаркировано.

- состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

- маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши. мочалок и щеток для мытья посуды;

-**имеется, промаркировано;**

-**наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.**

-Двухместная ванна – 24

- раковина для мытья рук- 1;

-раковина для мытья овощей-1;

-ёмкость для мытья сырой рыбы – 1;

Ёмкость для мытья мяса и кур-;

-ёмкость для обработки яиц – 1;

-**рабочее состояние;**

Наличие термометров в холодильном оборудовании

- имеется, рабочее состояние;

Наличие суточной пробы – имеется.

- поваром ведется отбор суточных проб;

- правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

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 десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено шеф – поваром и вывешено в обеденном зале;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и нишевых 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 соответствует утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;

-медицинские книжки поваров и кух. рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;

