

Справка

о состоянии документации по питанию, условиях хранения продуктов, санитарном состоянии столовой (январь 2023г).

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Подгорная А. А. – заместитель директора по ВР;

Павлова Н. Н.- председатель ПК

Ковтун Н. В. – ответственная по питанию

16.01.23 г. в 13.30 проведена проверка условий хранения сыпучих продуктов, продуктов в холодильных установках, санитарного состояния столовой, а также состояние документации.

Обеденный зал рассчитан на 65 посадочных мест. Санитарное состояние школьной столовой и комнат пищеблока удовлетворительное, столы чистые, полы вымыты, пыли нет. Для мытья рук обучающимися организовано специальное место (раковины, в наличии жидкое мыло, бумажные полотенца). Рядом с раковинами стоит мусорная корзина.

На специальном стенде в наличии ежедневное меню, меню для детей с ОВЗ, льготное меню.

Посуда в наличии в достаточном количестве, без сколов. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы.

Хранение сырой продукции осуществляется в холодильниках, морозильной камере, на стеллажах (овощи), в шкафу (крупы). На всех упаковках продуктов в холодильнике обозначены сроки годности. Кроме того имеется и хранится в холодильнике суточная проба продуктов питания.

Овощи на стеллажах не испорчены, конструкции позволяют производить влажную уборку. Имеются средства измерения температуры воздуха.

Сыпучие продукты (крупы, сахар, мука) хранятся в шкафу, в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения.

Работу пищеблока обеспечивают 4 работника, они имеют необходимые медицинские документы. В медицинских книжках работников имеются отметки о прививках.

Основные санитарные требования к гигиене персонала в столовой соблюдены: верхняя одежда, обувь и все личные вещи располагаются в раздевалке, надета чистая санитарная одежда и подобраны волосы под специальный головной убор – шапочку, на персонале отсутствуют часы, ювелирные украшения, срезаны ногти, одеты маски и перчатки.

Проверка документов показала, что имеются:
- технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно;
- медицинские книжки персонала в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.

Таким образом:

1. Условия питания соответствуют требованиям САНПИН.
2. Документация по организации питания ведётся должным образом.

Рекомендовано:

1. Заведующей столовой упорядочить документы в папке с сертификатами на используемую продукцию.

16.01.2023 г.



Подгорная А. А.