

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

от 15.12.2022 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,

Руденко Оксана Федоровна – 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 15.12.2022г. в холодильнике имелись пробы за 14.12.2022г., 13.12.2022г. и 12.12.2022г. Пробы соответствовали меню.

На стенде в зале имеется 10-дневное, утвержденное меню и меню на 15.12.2022 для возрастных категорий: с 7 до 11 лет и от 12 лет до 18 лет.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

15.12.2022г. произведено выборочное контрольное взвешивание 5-ти порций приготовленных блюд. Согласно меню на завтрак для учащихся 1-4 кл. были:

1. огурцы свежие – средний вес порции блюда 61 гр., вес порции по меню 60 гр., отклонение в весе пяти порций 1 гр.

2. котлета «Здоровье» с соусом томатным – средний вес порции 88 гр., вес порции по меню 90 гр., средняя цифра отклонения пяти порций – 2 гр.

3. картофельное пюре – средний вес порции 154 гр., вес порции по меню 150 гр., средняя цифра отклонения 5 порций – 4 гр.

Сок фруктовый – 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 15.12.2022.

### 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

Ознакомлены:

Повар



В.В.Пругло

С.П. Манько

И.А. Алехина

В.В. Дуброва

О.Ф.Руденко

Г.Н. Фисик