

**Справка
бракеражной комиссии**

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой МАОУ
«Гимназия №1»

Цель проверки: контроль за организацией питания, контроль качества поставляемых продуктов в ОУ

Время проверки: 15 марта 2022 года

Комиссия:

Сидей Н.И., Ибрагимова О.С., Курбатова Л.Я., Смирнова М.Ю

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с заведующей производством Малковой О.В., анализ санитарного состояния пищеблока школы в соответствии с СанПин.

Всего в школе обучается 388 учеников 1-4 классов, все 100% охвачены горячим бесплатным питанием.

В школе осуществляется горячее питание (горячий завтрак- 1 смена и обед- 2 смена) школьников, 6 дней в неделю.

Завтрак организуется после 2, 3 и 4 урока. За период январь -март горячим питанием обеспечены от 388 учащихся, что составляет в среднем 100% от общего числа обучающихся.

Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов. Заведующим столовой утвержден график питания учащихся, имеется Положение об организации горячего питания в школе.

Заклучены договоры на поставку продовольственных товаров, имеются накладные, сертификаты качества, декларации соответствия на все виды товаров.

Утвержден состав бракеражной комиссии:

зав. производством- Малкова О.В

соц.педагог- Курбатова Л.Я.;

зам. директора - Сидей Н.И

врач - Ибрагимова О.С

В Журнале бракеража готовой кулинарной продукции разрешение к реализации кулинарного изделия дают три члена бракеражной комиссии. Все подписи членов бракеражной комиссии имеются в обоих журналах.

По приказу директора ООО «Вкус и Качество» Кудиновой Т.Л. утверждено ответственное лицо за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции- зав. производством Малкова О.В. Журнал бракеража пищевой продукции и продовольственного сырья заполнен на 15 марта 2022, продукты списываются согласно утвержденного меню. Разработано примерное 12-дневное сезонное меню, утвержденное директором гимназии и согласованное с Роспотребнадзором.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, разработаны и вывешены на стенд примеры здорового питания.

Пищеблок школы работает на продовольственном сырье, который производит блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого ежегодно

берут пробы воды на проверку. Имеются утвержденные инструкции по мытью посуды, использованию технологического оборудования.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, плита электрическая с духовым шкафом, холодильник, морозильная камера. Обеденный зал на 90 посадочных мест и 60 (обеденные столы, табуреты), позволяют проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Имеется умывальник для мытья рук учащимся перед едой, имеется мыло и бумажное полотенце. Питьевой режим в школе организован, Имеется чайник с кипяченой водой

В столовой используется столовая фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Согласно п.4.7. СанПин 2.4.5.2409-08 столовые должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Данное требование СанПин выполняется, т.к. посуда на пищеблоке соответствует нормам (нет сколов, трещин). При организации питания используются столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали. Имеются шкафы для хранения посуды.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Имеется журнал генеральных уборок

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, в которых указан используемый сборник рецептур. Для мытья рук персонала установлена умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маски и перчатки).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Ежедневно ведется «Журнал здоровья», где отражается состояние здоровья персонала столовой медицинскими работниками Ибрагимовой О.С. и Петровой Л.Б..

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар столовой в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. В ходе проверки медработниками данные правила нарушены не были.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов был проведен контроль температурного режима холодильного оборудования. Средняя температура в холодильнике в марте составляет +5 градусов, морозильного оборудования -18 градусов, что соответствует требованиям СанПин.

