

Справка
о проверке питания в ГБОУ школе-интернате с. Малый Толкай

Комиссия в составе:

Самойлова Т.И. – директор школы-интерната

Уздяева Р.М. – и. о. заместителя директора по ВР

Прохоров В.Ю.- заместитель директора по АХЧ

Янзина Н.Н. - медицинская сестра

Горина М.С. – воспитатель, председатель профкома

Ермаченко Е.В. –шеф повар

18.10.2021 года проверила пищеблок ГБОУ школы-интерната с. Малый Толкай. Цель проверки: соответствие организации питания обучающихся санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В ходе проверки выявлено следующее:

1. У всех работников пищеблока в наличии санитарные книжки с пройденным медицинским осмотром и отметкой о прохождении санминимума.

2. Медицинской сестрой проводится ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

3. Количество столовой посуды соответствует количеству обучающихся, вся посуда промаркирована.

4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется медицинской сестрой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции) и всё заносится журнал бракеража готовой

продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранятся продукты в холодильных и морозильных камерах с требованиями СанПин.
7. Медицинской сестрой ведётся журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
8. Специальная одежда: головные уборы, халаты, фартуки, полотенца – подписаны для каждого работника пищеблока. В помещениях пищеблока соблюдается чистота, проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого приёма пищи.
9. Контроль качества приготовленных блюд: вес блюд соответствует норме. Суп - в меру соленый, цвет бульона светло-белый, на поверхности блёстки жира. Второе блюдо – мясо кур цельное, картофельное пюре без комочков, на вид аппетитное. Салат – уложен горкой, нарезка сохранена, вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Компот - сладкий. Хлеб - мягкий. Температура горячих блюд +60°C, салата +14°C.

Выводы комиссии:

- 1) Обед соответствует составленному меню.
- 2) Меню на каждый день вывешивается на стенд.
- 3) Блюда доброкачественные, вкус и качество приготовленных блюд соответствуют использованным продуктам.
- 4) Питание и хранение продуктов организовано в соответствии с требованиями СанПин.

Члены комиссии:

Самойлова Т.И. Самойлова
Прохоров В.Ю. Прохоров
Уздяева Р.М. Уздяева
Янзина Н.Н. Янзина
Горина М.С. Горина
Ермаченко Е.В. Ермаченко

С протоколом ознакомлены:

повар Яценко Яценко Е.А.