Справка

о проверке питания в ГБОУ школе – интернате с. Малый Толкай.

Комиссия в составе:

Родительский комитет:

1.Горина М.Ю. - председатель профсоюза

2.Служаева А.Ю. – родительский комитет

3.Ермаченко Е.В.- шеф повар

4.Рыжова Н.Ю. - зам. директора по ВР

5.Видманова О.М. - медицинская сестра диетическая

06.03.2023 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 – 20г. 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 прохождение санминимума.
2.Медицинской сестрой проводится ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением 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 100г.
Порционные блюда, оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции) и все заносится журнал бракеража готовой продукции.Суточные пробы хранятся

не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 С до +6 С .
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 камерах с требованиями Сан Пин.
7.Медицинской сестрой ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал бракеража скоропортящиеся пищевой продукции.
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 приема пищи.
8.Контроль качества приготовленных блюд: вес блюд соответствует норме. Суп – в меру соленый ,цвет бульона светло – белый, на поверхности блестки 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 С, салата +14С.
Выводы комиссии:
1)Обед соответствует составленному меню.
2)Меню каждый день вывешивается на стенд.
3)Блюда доброкачественные, вкус и качество приготовленных блюд соответствует использованным продуктам.
4)Питание и хранение продуктов организовано в соответствии требованиям СанПин.

Члены комиссии:

1.Горина М.Ю.

2.Служаева А.Ю.

3.Ермаченко Е.В.- шеф повар

4.Рыжова Н.Ю. - зам. директора по ВР

5.Видманова О.М. - медицинская сестра диетическая

.