

Справка
по итогам проверки готовности школьной столовой
к организации горячего питания учащихся

В соответствии с приказом № 107 от 31.08.2020 г. в МКОУ «СОШ им.Х.Х. Долова с.п. Хатуей» проведена проверка пищеблока школы по теме «Готовность школьной столовой к организации горячего питания учащихся»

Дата: 31.08.2020 г.

Цель: проверить готовность пищеблока к организации горячего питания учащихся

Состав комиссии:

Гучакова М.А. - заместитель директора по ВР;
Канлоева К.А. - председатель профсоюзного комитета;
Бижоев А.Н. - педагог-психолог;
Кодзокова З.Р.- рук-ль МО начальных классов;
Битокова З.З. – член родительского комитета.

Проверялись:

- наличие необходимого оборудования, мебели, кухонной посуды, разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение;
- дезинфицирующие средства;
- документация.

Санитарное состояние пищеблока школы соответствует норме, проведен косметический ремонт.

В обеденном зале чисто, светло, уютно. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Оборудование, инвентарь, посуда соответствуют санитарно - эпидемиологическим требованиям. Изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды с трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски;
- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов;
- кухонная посуда, ножи, и разделочные доски промаркированы;

- столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в нужном количестве, а также стеллажи с решетками для ее хранения.

Пищеблок имеет кладовки для хранения продуктов и овощей. Они соответствуют санитарным нормам.

В соответствии с САНПИН имеются дезинфицирующие средства с запасом на 5 дней.

В столовой 21 стол и 100 стульев. Дети будут посещать столовую по графику в 6 потоков. За каждым классом закреплены определенные столы.

При проверке документации установлено, что в пищеблоке имеются:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- журнал заявки на питание;
- журнал учета фактической посещаемости учащихся.
- ведомость контроля рациона питания.
- книга отзывов и предложений.

Работники пищеблока своевременно прошли медицинский осмотр, имеются медицинские книжки, также имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Выводы:

- оборудование, инвентарь, посуда, помещение соответствуют требованиям, предъявленным к организациям общественного питания.
- наличие документации, соответствующие требованиям САНПИН

Рекомендации:

1. Содержать пищеблок и в дальнейшем в чистоте и порядке.
2. Повесить график посещения столовой учащимися.

31.08.2020 г.

Подписи комиссии:

Гучакова М.А. 

Канлоева К.А. 

Кодзокова З.Р. 

Бижоев А.Н. 

Битокова З.З. 