

СПРАВКА № 1

от 21.09.2018 года

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Цель: соответствие льготного питания в ОУ , контроль продуктов, не допускающихся к реализации.

Проверкой установлено:

- 1) Льготники получали питание в соответствии с меню
- 2) Контрольное блюдо соответствует меню
- 3) Питание осуществляется комплексом на раздаче
- 4) Оплата по карте «Мультипас»
- 5) Запрещённых продуктов и блюд обнаружено не было

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

ИП Омарова



/Е.В.Омарова

СПРАВКА № 2

от 03.10.2018

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Проверкой установлено:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Проверены следующие продукты питания: крупы, макароны, молочная продукция, полуфабрикаты из мяса. Имеются все сопроводительные документы на поступающие продукты питания: крупы – декларация соответствия, макароны – декларация соответствия, молочная продукция – качественное удостоверение, полуфабрикаты из мяса – качественное удостоверение с указанием даты выработки, срока реализации, удостоверяющее безопасность качества продуктов, товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство системы «Меркурий».

Имеются договора на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству оставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.

Используется поставка только полуфабрикатов из мяса, кури, рыбы. Предоставлен санитарный паспорт на автомашину, на которой доставляют полуфабрикаты.

2. Оборудование и инвентарь пищеблока.

На момент проверки пользуются моющим средством «СООКУ Е». Имеется инструкция по применению, ветошь, после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.

Имеются ведра для пищевых отходов с крышками, промаркированные, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.

3. Санитарное состояние пищеблока.

Имеется график проведения генеральных уборок. Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации с МАОУ «СОШ № 6» г.Перми.

Проводятся работы по дезинфекции, дератизации по графику школы.

Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Представитель администрации
Ответственный за питание
Мед.работник
ИП Омарова



/Д.А.Устинов/
/И.Б.Скляренко/
/Е.В.Рыжкова/
/Е.В.Омарова/

СПРАВКА № 3

от 16.11.2018

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Проверкой установлено:

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню. Есть в наличии технологические карты ,калькуляция составлена правильно Работники столовой работают в спецодежде. Уборочный материал хранится отдельно,

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

ИП Омарова



/Е.В.Омарова/

СПРАВКА № 4

от 20.12.2018

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Проверкой установлено:

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом стоимости.

В холодильнике в соответствии с требованиями хранились пробы всех блюд и напитков.

Комиссией было проверено наличие сертификатов соответствия качества продуктов. Данные документы имелись на каждый вид продуктов.

Членами комиссии было отмечено, что в пищеблоке и в обеденном зале соблюдаются чистота и порядок.

Разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с маркировкой.

Кухонная посуда, пищевые отходы хранятся в соответствии с требованиями.

Журналы бракеража готовой и сырой продукции, а также осмотра сотрудников ведутся регулярно.

Однако, в ходе проверки были обнаружены некачественно убранные столы, отсутствие салфеток на нескольких столах.

Рекомендовано: усилить контроль за уборкой столов.

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

ИП Омарова



/Е.В.Омарова/

СПРАВКА № 5

от 21.01.2019

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Проверкой установлено:

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен. Продолжительность перемен достаточная – 20 минут. Классы приходят в столовую с классным руководителем.
2. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции.
3. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.
4. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
5. Книга жалоб и предложений находится в столовой.
6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется инструкция по мытью посуды.

Выводы и предложения:

1. Для улучшения качества обслуживания в школьной столовой усилить контроль со стороны классных руководителей за посещением учащихся столовой.

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

ИП Омарова

/Е.В.Омарова/

СПРАВКА № 6

от 19.02.2019

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Проверкой установлено:

1. Бесплатное питание получают все льготные категории согласно меню и графика питания.
2. Была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (12 часов 10 минут) завтрак, обед был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.
3. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует 10-ти дневному циклическому меню.
4. Санитарное состояние столовой хорошее, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
5. В столовой организовано дежурство учителей.
6. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Работа осуществляется в перчатках.
7. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.
8. Осуществлен контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Проверены сопроводительные документы на продукты.

Выводы и рекомендации:

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции, не допускать в продажу недоброкачественной продукции.
2. Работа столовой признана удовлетворительной

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

ИП Омарова



/Е.В.Омарова/

СПРАВКА № 7

От 20.03.2019

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии представителя ИП Омаровой Е.В., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Проверкой установлено:

Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

1. Проверена исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима. Оборудование исправно, режим соблюдается.
2. Имеются все сопроводительные документы на поступающие продукты питания, с указанием даты выработки, срока реализации, удостоверяющее безопасность качества продуктов, товарно-транспортная накладная.
3. Соблюдены правила товарного соседства.
4. Отсутствуют видимые признаки порчи продукции.

Оборудование и инвентарь пищеблока.

На момент проверки пользуются моющим средством «COOKY E». Имеется инструкция по применению.

Имеются ведра для пищевых отходов с крышками, промаркированные, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.

Санитарное состояние пищеблока.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

ИП Омарова



/Е.В.Омарова/