

СПРАВКА

по проверке организации школьного питания
от 30.05.2022 года

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания 30 мая 2022г. проведена проверка организации школьного питания.

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

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам, технологическое оборудование в рабочем состоянии. Маркировка нанесена на технологическое оборудование, инвентарь, посуду. Посуда со сколами своевременно удаляется. Имеются в наличии инструкции, в том числе и по дезинфекции. Ежедневные уборки проводятся после каждого приема пищи и по мере необходимости, в конце каждой недели – генеральная. Складское помещение чистое, продукты хранятся в холодильниках и на подтоварниках. Сотрудниками пищеблока выполняются санитарно-гигиенические нормы (внешний вид опрятный, спецодежда чистая, в достаточном количестве моющие, дезинфицирующие средства). Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии, всегда в наличии мыло для мытья рук, антисептики, маски защитные, перчатки электросушилки исправны.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения о качестве, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификаты соответствия, товарно-транспортные накладные), подтверждающие их качество и безопасность.

Питание обучающихся осуществляется в отдельном помещении – столовом зале на 72 посадочных мест, площадь на одно посадочное место 0,88 кв.м.. Для обеспечения посадки обучающиеся завтракают и обедают в три потока, отпуск горячего питания организован по классам и группам интерната. Готовые блюда подаются сразу после приготовления. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с записью в бракеражный журнал. Все блюда приготовлены в соответствии с технологией и достойны оценки «отлично». С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партииготавливаемых блюд и хранится в специально отведенном для этого холодильнике.

При столовом зале установлены три умывальника и две электросушилки для рук. Столовый зал оборудован столовой мебелью (столами и табуретами), прилавками для горячих блюд, мармитом, красочно оформлен.

Нарушения и замечания не выявлены.

Степанова С. В.



Верига М. П.



Львова Г.В.



Савельева В.А.



Нестерова Н. В.

