

СПРАВКА
по проверке организации школьного питания
от 31.01.2025 года

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания 31 января 2025 г. 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.

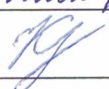
Нарушения и замечания не выявлены.

Степанова С. В. 

Верига М. П. 

Львова Г.В. 

Ишмуратова В. Г. 

Крюкова О. О. 

СПРАВКА
по проверке организации школьного питания
от 28.02.2025 года

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания 28 февраля 2025 г. 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.

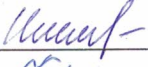
При столовом зале установлены три умывальника и две электросушилки для рук. Столовый зал оборудован столовой мебелью (столами и табуретами), прилавками для горячих блюд, мармитом, красочно оформлен.

Нарушения и замечания не выявлены.

Степанова С. В. 

Верига М. П. 

Львова Г.В. 

Ишмуратова В. Г. 

Крюкова О. О. 