

Протокол
административного контроля
работы пищеблока
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 91»

«05» сентября 2023г

Комиссия в составе:

Юрков И.А., директор школы
Аликина Н.Н., отв.за бесплатное питание
Фишер Г.В.,отв.за организацию питания
Сыпачева Е.А., педагог школы

Программа проверки:

- санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, горячего, моечного цехов пищеблока;
- санитарное состояние овощехранилища, наличие маркировки на овощной таре;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- снятие остатков в кладовой;
- организация педагогического сопровождения процесса питания школьников;

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица норм жидкости на каши.
- таблица холодной обработки продуктов,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья ,
- журнал отходов на овощи и мясо,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- перспективное меню на 12 дней,
- меню на каждый день,
- Журнал отметки профосмотров - сотрудники в срок проходят медицинский осмотр, о чем свидетельствуют медицинские книжки;
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.
- Журнал « Санитарное состояние»

- Журнал « Витаминизация блюд»

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по возрастам соблюдаются.

Была проведена дегустация, пища подается учащимся умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций.

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

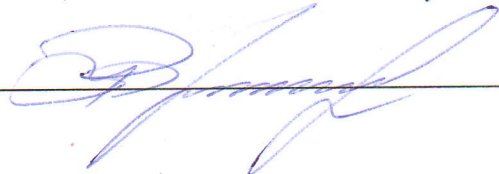
График приема пищи соблюдается.

Овощи хранятся правильно, в овощехранилище на деревянных поддонах в ящиках, маркировка имеется.

Все оборудование: плиты, овощерезка, мясорубки, духовые шкафы ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы.

Вывод: организация питания соответствует требованиям СанПиН

Секретарь _____



Г.В.Фишер