

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

«04» октября 2021г

Комиссия в составе:

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

Цель контроля:

соблюдение требований СанПиН при организации питания учащихся, профилактика распространения инфекционных заболеваний.

В ходе проверки установлено:

В обеденном зале вывешено меню на 4 октября 2021г. Меню утверждено директором школы, подписано директором ООО «Весна» Захаровой Н.Ю., зав.производством Мотыревой В.В., бухгалтером ООО «Весна». В меню указана калорийность блюд, содержание белков, жиров, углеводов, выход блюд. На стойке имеются контрольные блюда. Вес контрольных блюд соответствует весу указанному в меню. Произведен бракераж готовых блюд медработником, завпроизводством и ответственным за питание. Что подтверждается записями в бракеражном журнале. В холодильнике находятся все блюда в нужном количестве. Все блюда промаркированы.

Комиссией проверены условия хранения продуктов на пищеблоке. В цехе для сыпучих продуктов мешки с крупами находятся на расстоянии 20 см от пола и 15 см от стены, на стене закреплен гигрометр в рабочем состоянии. На всех упаковках есть информация о продукте, дата изготовления и срок реализации. В коридоре установлен шкаф для хлеба в котором имеются вентиляционные отверстия. В цехах для обработки овощей, мяса есть раковины для мытья рук, жидкое мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции. В холодильниках имеются контрольные термометры, температура не превышает +6 °С, продукты промаркированы, на ярлыках время изготовления. В моечной есть инструкции для мытья посуды, водонагреватель, бак для кипячения воды, шкаф для уборочного инвентаря. В обеденном зале работают бактерицидные лампы, на окне москитная сетка.

Дети заходят организованно по классам, у каждого класса свой ряд. Персонал разливает первые блюда (суп) в масках, перчатках и халатах.

Дети едят в спокойной обстановке под контролем классных руководителей.

Вывод:

организация питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН, мероприятия по профилактике распространения инфекционных заболеваний выполняются.

Секретарь _____

Г.В.Фишер