

Справка
по итогам проведения плановой проверки пищеблока
в МБОУ «Излучинская ОСШУИОП №1».

«27» сентября 2021г.

27.09.2021 г., в целях контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в школьной столовой, проведена проверка пищеблока рабочей группой в составе:

1. Большаковой Н.А. – и.о.зам. директора по ВР;
2. Белкина С.А. – социальный педагог;
3. Миннуллина Э.Ю. - зам. директора по АХЧ;
4. Блинова Е.В. - Социальный-педагог;
5. Шкирмонова В.В - учитель английского языка
6. Семенова Н.П. – заместитель директора по УР;
7. Курляк М.С.- представитель Совета родителей;
8. Кораблина Е.В. – представитель Совета родителей;

В ходе проверки установлено:

Оформлен стенд, на котором расположены:

- Расписание питания в столовой;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- План мероприятий по организации питания на 2020-2021 учебный год;
- Перспективное меню для организации 2-х разового питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Нижневартовского р-на (с 7-11 лет);
- Перспективное меню для организации 2-х разового питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Нижневартовского р-на (с 12 лет и старше)

Ведется документация по вопросам питания:

- Журнал здоровья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки.

Поступающие продукты питания в МБОУ «Излучинская ОСШУИОП №1» распределяются в складские помещения для отдельного хранения.

Санитарные нормы и правила соблюдаются, продуктов с истекшим сроком годности не выявлено, хранение пищевых продуктов упорядочено. В наличии имеются все документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов производится при температурном режиме,

рекомендованном для каждого вида продукции. Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике не менее 48 часов.

Обеспечено соблюдение правил приема и хранения птицеводческой продукции, сроков хранения и реализации сырой продукции и готовых блюд. Хранится продукция в отдельном холодильнике. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается.

Имеется необходимый инвентарь для обработки яиц. Данная продукция промаркирована.

Приготовление блюд производится с соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов. Готовая пища отпускается в соответствии с выходом порции, прописанным в меню-требовании.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи, доски. Имеются разделочные доски с небольшими трещинами и подлежат немедленной замене. Производственное оборудование, разделочный инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых продуктов. Кухонный инвентарь и посуда используется по назначению.

Производственные столы, предназначенные для обработки продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Нарезка и шинковка очищенных овощей производится в отдельном специальном цехе.

Мытье посуды осуществляется в посудомоечной машине с применением моющего средства «Прогресс» с предварительной дезинфекцией. Чистая посуда хранится на специальных стеллажах с решетками, что соответствует нормам СанПин. МБОУ (пищеблок по адресу ул. Школьная д.5)

Мытье посуды осуществляется ручным способом с применением моющего средства «Ника» с предварительной дезинфекцией. Чистая посуда хранится на специальных стеллажах с решетками, что соответствует нормам СанПин. МБОУ (пищеблок по адресу с. Большетархово ул. Лесная д. 2, ул. Лесная д. 22)

Генеральная уборка проводится по графику. Для обработки обеденных столов емкости и ветошь выделены, промаркированы.

Специальная одежда у сотрудников столовой имеется. Оборудована раздевалка шкафчиками для верхней одежды и спецодежды. Правила хранения специальной одежды соблюдаются. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Стирка специальной одежды производится в стиральной машине.

Работа и обслуживание в столовой ведется сотрудниками в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки).

Прохождение работниками столовой медицинских осмотров и сан. минимумов проводится по графику, своевременно. Обновлены инструкции по охране труда. Инструктаж по охране труда на рабочем месте с работниками столовой ведется. Повторный инструктаж на рабочем месте проведен в августе 2021г. Медицинская аптечка укомплектована необходимыми медикаментами.

В наличии и в исправном состоянии первичные средства пожаротушения (огнетушители). Электрические розетки промаркированы.

1. Большакова Н.А. – и.о. заместителя по ВР *Н.А.*
2. Белкина С.А. – социальный педагог
3. Миннуллина Э.Ю. - зам. директора по АХЧ;
4. Блинова Е.В. - Социальный-педагог;
5. Шкирмонтова В.В. – руководитель МО учителей иностранного языка
6. Семенова Н.П. – заместитель директора по УР;
7. Курляк М.С.- представитель Совета родителей;
8. Зименс А.С. – представитель Управляющего Совета школы
9. Кораблина Е.В. – всероссийская политическая партия «Единая Россия»;



