



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХОЗЯЙСТВЕННО-ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ СЛУЖБА»

СПРАВКА

по итогам проверки организации горячего питания
в ОО города и района

1. ОО № 5

2. Дата проверки 24.01.2024г.

3. Количество учащихся в школе 110

4. Количество учащихся, охваченных горячим питанием (чел, %) 93

5. Наличие меню на день в обеденном зале +

- подписано шеф-поваром +

- утверждено директором школы +

- указаны блюда, вес, цена каждого блюда, общая стоимость +

6. Калькуляционные и технологические карты:

- наличие +

- утверждены руководителем +

- подписаны калькулятором +

соответствие закладки (по меню-требованию) технологическим картам:

№ п/п	Наименование	Вес по меню	Вес по факту	Расхождение
1.	Завтрак 7-11 лет			
1.	Запеканка картофельная	150		
2.	Молоко стуженое	30		
3.	Корочка с лимонком	200		
4.	Фрукты свежие	100		
5.	Хлеб пшеничный	20		

7. Документация (указать дату последней записи):

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции +

- журнал бракеража готовой пищевой продукции +

- журнал учета температурного режима в холодильниках +

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях +

- журнал «Гигиенический» +

- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования

- книга складского учета продуктов

- журнал рациона питания учащихся

8. Выполняется ли режим мытья посуды:

- наличие трех ванн

- для замачивания +

- для мытья +

- для споласкивания +

- инструкций по мытью посуды +

9. Наличие суточных проб осуществлена проба 20.01.2024г.

- хранение суточных проб

10. Наличие контрольного блюда +

11. Наличие циклического меню +

12. Санитарное состояние пищеблока +

13. Санитарное состояние обеденного зала +

14. Наличие и исправность технологического и холодильного оборудования

15. Соблюдение требований к организации питьевого режима +

16. Посуда в наличии (целостность) +

17. Наличие моющих и дезинфицирующих средств +

18. Наличие санитарных книжек (своевременное прохождение медицинского осмотра)

19. Требования к соблюдению правил личной гигиены +

20. Наличие маркированной кухонной посуды +

21. Наличие сертификатов соответствия, маркировочных ярлыков, ветеринарного свидетельства на продукты питания отсутствует маркировочный ярлык на помидоры в наличии

22. Состояние складских помещений (холодильные камеры, дата поверки весов, наличие акта о пломбировании) +

23. Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах +

24. Наличие нормативной документации по организации питания

- приказ по организации питания

- ответственное лицо за организацию горячего питания

- план мероприятий по организации питания

- приказ о Совете по питанию

- протоколы Совета по питанию

- приказ о составе бракеражной комиссии

- личные дела учащихся из многодетных семей

- способ родительской платы за питание

25. Эстетическое оформление обеденного зала

26. Качество поставленных продуктов питания в организацию, контроль сроков и условий хранения в соответствии с требованиями :

27. Выводы и рекомендации

- 1) У Ивоновой Р.А. отсутствует медицинская книжка на день проверки, Т.Ф. находится в стадии получения допуска к работе.
- 2) Отсутствует документация на поверку весов.
- 3) В мойших ямочных крышках для проб.
- 4) Используются в работе тара для сырых овощей с редедом.
- 5) Документально не соответствуют по СанПиНу ветомыю.

14. Наличие и исправность технологического и холодильного оборудования

15. Соблюдение требований к организации питьевого режима

16. Посуда в наличии (целостность)

17. Наличие моющих и дезинфицирующих средств

18. Наличие санитарных книжек (своевременное прохождение медицинского осмотра)

19. Требования к соблюдению правил личной гигиены

20. Наличие маркированной кухонной посуды

21. Наличие сертификатов соответствия, маркировочных ярлыков, ветеринарного

свидетельства на продукты питания отсутствует маркировочный ярлычок на помидоры в банках

22. Состояние складских помещений (холодильные камеры, дата поверки весов, наличие акта о пломбировании)

23. Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах

24. Наличие нормативной документации по организации питания

- приказ по организации питания

- ответственное лицо за организацию горячего питания

- план мероприятий по организации питания

- приказ о Совете по питанию

- протоколы Совета по питанию

- приказ о составе бракеражной комиссии

- личные дела учащихся из многодетных семей

- способ родительской платы за питание

25. Эстетическое оформление обеденного зала

26. Качество поставленных продуктов питания в организацию, контроль сроков и условий хранения в соответствии с требованиями :

27. Выводы и рекомендации

- 1) У Ивановой Р.А. отсутствует медицинская книжка на день проверки, в.ч. находится в стадии получения допуска к работе.
- 2) Отсутствует документ на поверку весов.
- 3) В помидорных крышках соль проб.
- 4) Используются в работе тара для сырых овощей с дефектом.
- 5) Допущено использование не соответствующей по СанПиНу ветоши.