

Справка

по итогам проведения персонального контроля гигиенического состояния пищеблока и обеденного зала школы, ведения документации, хранения пищевой продукции

Цель:

1. Проверить санитарное состояние пищеблока.
2. Проверить наличие и своевременное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).
3. Проконтролировать отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
4. Посмотреть наличие отходов после завтрака начальной школы.
5. Проконтролировать рацион питания учащихся и массу порционных блюд.

Сроки контроля:

25.02.2022 г.

Контроль осуществляли Директор школы Тимошенко Вера Георгиевна., заместитель директора Кащенко Н.А., ответственный за питание Маясова Е.Н., член родительского комитета 5 б класса Кузина Ольга Юрьевна
В ходе контроля было установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока школы удовлетворительное. Полы, стены чистые. Столы в обеденном зале чистые, уборка проходит своевременно. Столы моются после каждого приема пищи и по мере надобности. В конце каждого приема пищи проводится обработка дезсредствами («НАНОДЕЗ»). Генеральная уборка проводится еженедельно (с использованием дезсредств). Все цеха обрабатываются. Оборудование находится в чистом состоянии. В холодильниках имеются температурные термометры ($t=2^0$). Столовая посуда имеется в достаточном количестве. Посуда чистая. Весь персонал работает в чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак, в перчатках, в масках.

2. Документация: вся необходимая документация имеется и находится в надлежащем порядке.

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (скоропортящихся продуктов) ведется ежедневно.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется ежедневно (номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта)
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется ежедневно по приемам пищи. Подписи членов бракеражной комиссии имеются
- Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно.

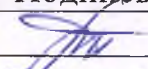
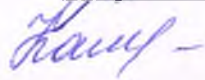

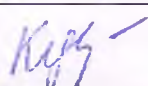
- Журнал «Журнал здоровья» ведется ежедневно со всеми требованиями.
- Журнал дезинфекций (где указаны уборки) ведется ежедневно.

3. Суточные пробы отобраны от каждой партии приготовления блюд, обеспечено их правильное хранение.

4. На завтрак у начальной школы была запеканка из творога с джемом. Дети подходили за добавкой. По мнению детей все было вкусно. Отходов практически не было.

5. Рацион учащихся соответствует меню. Масса порционных блюд соответствует нормам. Температура готовых блюд соответствует нормам.

Комиссия:

№	ФИО	Должность	Подпись
1	Тимошенко Вера Георгиевна	Директор школы	
2	Кащенко Наталия	Заместитель директора	
3	Маясова Елена Николаевна	Ответственный за питание	
4.	Кузина Ольга Юрьевна	Член комитета 5б класса	

Справка

по итогам проведения персонального контроля гигиенического состояния пищеблока и обеденного зала школы, ведения документации, хранения пищевой продукции

Цель:

1. Проверить санитарное состояние пищеблока.
2. Проверить наличие и своевременное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).
3. Контроль готовых блюд (качество, температурный режим при накрытии, объем готовых порций).
4. Проконтролировать сроки годности, температурно-влажностного режима и условия хранения пищевых продуктов.
5. Проконтролировать рацион питания учащихся .

Сроки контроля:

27.01.2022 г

Контроль осуществляли директор школы Тимошенко В.Г., заместитель директора Кашенко Н.А., ответственный за питание Маясова Е.Н., члены родительского комитета Колесникова О.В., Нуждина Е.А.

В ходе контроля было установлено:


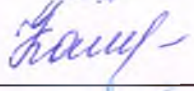
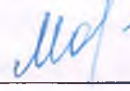


1. Санитарное состояние пищеблока школы удовлетворительное. Полы, стены чистые. Столы в обеденном зале чистые, уборка проходит своевременно. Столы моются после каждого приема пищи и по мере надобности. В конце каждого приема пищи проводится обработка дезсредствами («НАНОДЕЗ»). Генеральная уборка проводится еженедельно (с использованием дезсредств). Все цеха обрабатываются. Оборудование находится в чистом состоянии. В холодильниках имеются температурные термометры ($t=2^0$). Столовая посуда имеется в достаточном количестве. Посуда чистая. Весь персонал работает в чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак, в перчатках, в масках.

2. Документация: вся необходимая документация имеется и находится в надлежащем порядке.

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (скоропортящихся продуктов) ведется ежедневно.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется ежедневно (номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта)
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется ежедневно по приемам пищи. Подписи членов бракеражной комиссии имеются /Тимошенко В.Г.- директор, Е.Н. Маясова- ответственный за организацию горячего питания, Меликова И.Е.- заведующая

- Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно.
 - Журнал «Журнал здоровья» ведется ежедневно со всеми требованиями.
 - Журнал дезинфекций (где указаны уборки) ведется ежедневно.
3. Масса порционных блюд соответствует нормам. Температура готовых блюд соответствует нормам. Вкусовые качества на высшем уровне.
 4. Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные производителем. На каждый привезенный продукт имеется сертификат (ветеринарная справка), где указан производитель, дата изготовления, температура хранения.
 5. Рацион учащихся соответствует меню.

Комиссия:

№	ФИО	Должность	Подпись
1	Тимошенко Вера Георгиевна	Директор	
2	Кащенко Наталия Александровна	Заместитель директора	
3	Маясова Елена Николаевна	Ответственный за питание	
4.	Колесникова Ольга Викторовна	Член родительского комитета 6 б класса	
5	Нуждина Екатерина Андреевна	Член родительского комитета 1 а класса	

Справка

по итогам проведения персонального контроля гигиенического состояния пищеблока и обеденного зала школы, ведения документации, хранения пищевой продукции

Цель:

1. Проверить санитарное состояние пищеблока.
2. Проконтролировать отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
3. Проверить наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.
4. Проконтролировать соответствие посещений столовой учащимися с имеющимся на стенде графиком
5. Проконтролировать рацион питания учащихся и массу порционных блюд.
6. Продигустировать приготовленную пищу на предмет качества

Сроки контроля:

с 14.12.2021 г. по 17.12.2021 г.

Контроль осуществляли директор школы Тимошенко В.Г., заместитель директора Кащенко Н.А., ответственный за организацию питания Маясова Е.Н., член родительского комитета Колесникова О.В.

В ходе контроля было установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока школы удовлетворительное. Полы, стены чистые. Столы в обеденном зале чистые, уборка проходит своевременно. Столы моются после каждого приема пищи и по мере надобности. В конце каждого рабочего дня проводится обработка дезинфекантами («НАНОДЕЗ»). Влажная уборка с применением дезинфектантов проводится ежедневно. Генеральная уборка проводится еженедельно (с использованием дезинфектантов). Все цеха обрабатываются. Оборудование находится в чистом состоянии. В холодильниках имеются температурные термометры ($t=2^0$). Столовая посуда имеется в достаточном количестве. Посуда чистая. Весь персонал работает в чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак, в перчатках.

2. Суточные пробы отобраны от каждой партии приготовления блюд, обеспечено их правильное хранение.

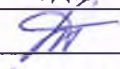


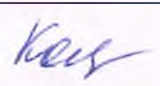
3. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы. Доступ к раковинам, имеется мыла, сушилки для рук, средства дезинфекции. Все учителя, сопровождающие детей в столовую, напоминают о необходимости соблюдения правил личной гигиены, контролируют, как учащиеся их выполняют.

4. Посещения детьми в столовой проходит строго по графику приема пищи, висящему на стенде в обеденном зале. В столовой работает буфет, который посещают только те дети, которые в данное время по графику имеют право находиться в обеденном зале.

5. Рацион учащихся соответствует меню. Масса порционных блюд соответствует нормам. Температура готовых блюд соответствует нормам.

6. Приготовленная пища соответствует вкусовым качествам. В течение двух дней были предложены разные блюда. И температурный режим и качество на должном уровне.

Комиссия:

№	ФИО	Должность	Подпись
1	Тимошенко Вера Георгиевна		
2	Кашенко Наталия Александровна	Заместитель директора	
3	Маясова Елена Николаевна	Ответственный за питание	
4	Колесникова Ольга Викторовна	Член род. комитета 6 б кл.	

Справка

по итогам проведения персонального контроля гигиенического состояния пищеблока и обеденного зала школы, ведения документации, хранения пищевой продукции

Цель:

1. Проверить санитарное состояние пищеблока.
2. Проверить соблюдение питьевого режима.
3. Проконтролировать температурный режим блюд.
4. Проконтролировать рацион питания учащихся и массу порционных блюд.
5. Продигустировать приготовленную пищу на предмет качества

Сроки контроля:



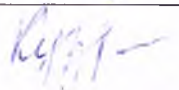
с 16.11.2021 г. по 16.11.2021 г.

Контроль осуществляли директор школы Тимошенко В.Г., заместитель директора Кашенко Н.А., представители родительского комитета 5 «Б» класса Кузина Ольга Юрьевна, 6 «Б» класса Колесникова Ольга Викторовна

В ходе контроля было установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока школы удовлетворительное. Полы, стены чистые. Столы в обеденном зале чистые, уборка проходит своевременно. Столы моются после каждого приема пищи и по мере надобности. В конце каждого рабочего дня проводится обработка дезсредствами («НАНОДЕЗ»). Влажная уборка с применениями дезсредств проводится ежедневно. Генеральная уборка проводится еженедельно (с использованием дезсредств). Все цеха обрабатываются. Оборудование находится в чистом состоянии. В холодильниках имеются температурные термометры ($t=2^0$). Столовая посуда имеется в достаточном количестве. Посуда чистая. Весь персонал работает в чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак, в перчатках.
2. Питьевой режим соблюдается. В зале имеется питьевой бочек, в который заливается кипяченая остуженная вода, имеются чистые стаканы и поднос для использованных стаканов.
3. Рацион учащихся соответствует меню. Масса порционных блюд соответствует нормам. Температура готовых блюд соответствует нормам.
4. Приготовленная пища соответствует вкусовым качествам. В течение двух дней были предложены разные блюда. И температурный режим и качество на должном уровне.

Комиссия:

№	ФИО	Должность	Подпись
1	Тимошенко Вера Георгиевна	Директор школы	
2	Кашенко Наталия Александровна	Заместитель директора	
3	Кузина Ольга Юрьевна	Член род. комитета 5 б кл.	
4	Колесникова Ольга Викторовна	Член род. комитета 6 б кл.	