

**СПРАВКА производственной комиссии по контролю за работой пищеблока и школьной столовой МАОУ
"СОШ № 65" от 29. 01 2021 г.**

№ п/п	Направление работы	Результаты проверки
2,1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	журнал ведется
2,2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: 1. маркировка; 2. накладная с указанием даты выработки, срока реализации; 3. реквизиты документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация или свидетельство государственной регистрации на полуфабрикаты, ветеринарные справки на мясную продукцию) (п.6.26 [1])*; 4. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (ярлык, декларация, ветеринарная справка). 5. Своевременная фиксация поступающих продуктов, указание сроков реализации (срок реализации считать со дня производства продукции, но не со дня поступления в учреждение). 6. Отсутствие использования запрещенных для реализации в организациях общественного питания в МАОУ при приготовлении блюд (в творожных сырках, сгущенном молоке отсутствуют растительные жиры); отсутствие замороженной курицы. 7. Отслеживание цепочки доставки до потребителя молока и молочной продукции (производитель или дилер).	Сопроводительные документы на поступившие продукты имеются (прилагаются), хранятся до полной реализации продуктов. В журнале учёта сроков скоропортящихся продуктов своевременно фиксируется поступление продуктов, указываются и соблюдаются сроки реализации. 29.01.2021 поступили следующие продукты: - мясо говядины - 65 кг.(производитель - Казанский МК, дата выработки - 16.01.202, срок годности - 6 месяцев); - филе кур - 40 кг (производитель - ЗАО "Приосколье", Белгородская обл., г. Валуйки, дата выработки - 20.12.2021, срок годности - до 20.06.2021); - рыба минтай - 42 кг (производитель - г. Петропавловск - Камчатский, дата выработки - 01.11.2020, срок годности - до 01.05.2022).
2,3	Наличие копий договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена доставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	копии договоров имеются
2,4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. На остатке (выборочно данные журнала скоропортящихся продуктов): - сосиски молочные "Оригинальные" - 9, 4 кг (производитель - ЗАО "Стародворские колбасы", г. Владимир; дата выработки - 17.01.2021, срок годности - до 16.02.2021); сыр "Голландский" - 2,465 кг (производитель - ООО "Юговской комбинат", Пермский край; дата выработки - 11.01.2021, срок годности - до 11.04.2021). Проверен остаточный вес данных продуктов: вес соответствует данным журнала реализации скоропортящихся продуктов.
2,5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (сроки реализации масла, яйца зависят от даты производства, температуры хранения). Срок хранения мяса с даты производства – 6 месяцев. Наличие на продукцию удостоверения качества (п.2.10.27 [1]).	Условия и сроки хранения скоропортящейся продукции соблюдаются.
2,6	Ежедневное ведение журнала температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Для хранения скоропортящихся продуктов имеются холодильники с маркировкой: "Кура сырая", "Птица", "Молочная продукция", "Суточные пробы", холодильная камера, ларь "Мясо, рыба". Журнал температурного режима холодильного оборудования ведётся ежедневно. Показания термометров соответствуют записям в журнале.
2,7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, от стены (2.10.27[1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки, температура, влажность в помещении	Хранение сыпучих продуктов осуществляется в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, от стены) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки. Температура составляет 22 градуса, влажность в помещении по показаниям гигрометра составляет 50%.

2,8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п.8.3[1]): 1. - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т. д.); 2. - мясо бескостное, фасованное весом до 3 кг; 3. - овощи чистенные; 4. - рыба филе или потрошенная без головы.	В холодильной камере - наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: очищенный картофель, капуста, яблоки, рыба, мясо.
3,1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1].	Весь кухонный инвентарь пронумерован. Инвентарь и оборудование используется в соответствии с маркировкой.
4,1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (указание концентрации и объемов).	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время: "Жавель син табе" для мытья посуды - 1 таблетка на 5 литров воды, "Жерминаль" (50 гр. на 10 литров воды); дезинфицирующее средство "Анслип АНК супер"(холодная плазма) для дезинфекции поверхностей, воздуха.
4,4	Щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.6[1]).	Щетки для мытья посуды после обработки сушат и хранят в специальной таре. Ветошь ежедневно в конце рабочего дня утилизируется .
4,5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, емкости очищаются при их заполнении не более, чем на 2/3 (п.5.20[1]).	Пищевые отходы собирают в 2-е промаркированные емкости с крышками, емкости очищаются при их заполнении не более, чем на 2/3.
5,3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18[1]).	Соблюдается график проведения генеральных уборок: дата последней генеральной уборки на кухне - 29.01.2021г. (фотофиксация).
5,5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22[1]). Для каждого цеха, помещения свой инвентарь (ведра, тряпки, швабры).	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (в специально отведённом шкафу). Для каждого цеха, помещения свой инвентарь (ведра, тряпки, швабры).
6,3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-ти дневному меню (п.6.22[1]). Блюда не повторяются в последующие 2-3 дня.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-ти дневному меню. Блюда не повторяются в последующие 2-3 дня.
6,4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18[1]) – сверка ежедневного меню и меню в бракеражном журнале.	соответствует, проведена сверка меню и меню в бракеражном журнале
6,5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19[1]) – сверка ежедневного меню и меню в бракеражном журнале.	соответствует – сверка ежедневного меню и меню в бракеражном журнале.
6,6	Выход блюд соответствует возрасту и требованиям санитарных правил по массе порций блюд для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (приложению 3. [1]).	Выход блюд соответствует возрасту и требованиям санитарных правил по массе порций блюд для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях
6,8	Соответствие процесса приготовления блюд технологическим картам.	соответствует
6,9	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов (п.14.4[1]).	контроль осуществляется
6,12	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31[1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом..	Использование запрещенных для реализации в организациях общественного питания продуктов отсутствует.
6,13	Осуществляется анализ среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на 1 день на 1 человека) (п.14.9[1]).	анализ осуществляется
7,1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Имеется у ИП Пицальниковой, представляющей услуги питания в МАОУ СОШ № 65

РЕКОМЕНДАЦИИ: обновить покрытие пола в помещении с холодильными ларями.

Председатель производственной комиссии:  / Шайдуллина Л.А.

Врач:  / Савинова М.Ю.

Учитель начальной школы:  / Кадочникова Ю.В.