

**СПРАВКА производственной комиссии по контролю за работой пищеблока и школьной столовой МАОУ "СОШ № 65"
от 04. 03 2021 г.**

2,1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Ежедневно ведётся бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного скоропортящегося сырья.
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).	Объект контроля на день проверки - сопроводительные документы, удостоверяющие безопасность качества молочных продуктов, яиц (документы прилагаются). Сопроводительные документы на продукцию сохраняются до полной реализации продуктов: 1) сметана : производитель - "Белогорье" (2 кг), дата выработки - 01. 03. 2021; срок годности - до 09.03.2021; остаток - полная реализация; 2) масло сливочное : производитель - ООО "Юговской" (5 кг); дата выработки 29.12.2020; срок реализации - до 29.03.2021; остаток - 0,5 кг; 3) сыр "Голландский" : производитель "Азнакай СЭТ" (5 кг.245 гр); дата выработки 28.12.2020; срок годности - до 28.06.2021; остаток - 3 кг 950 гр; 4) яйцо куриное : производитель - Чайковская птицефабрика (350 штук); дата выработки - 26.02.2021; срок годности - до 20.03.2021; остаток - 290 шт.
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.	Договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов хранятся у ИП Пицальниковой Н.Л., предоставляющей питание в школьной столовой.
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, в журнале реализации скоропортящихся продуктов делаются отметки о полной реализации 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 скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки соблюдаются. На момент контроля проверены сроки реализации молочных продуктов, яйца. Нарушений не выявлено.
2,6	Ежедневное ведение журнала температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Ежедневно ведётся журнал температурного режима холодильного оборудования. 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	Сыпучие продукты хранятся в герметичной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, от стены. Маркировочные ярлыки промышленных упаковок хранятся до полного употребления продуктов. Температура на момент контроля- +22 градуса, влажность в помещении-52%.
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 очищенные; 4. - рыба филе или потрошенная без головы.	В холодильной камере в вакуумной упаковке при температуре + 4 градуса хранятся свёкла, морковь, картофель, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: овощи очищенные.
3,1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1].	Соблюдается использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.
3,4	Столовая обеспечена: 1. - фарфоровой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место; 2. - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место.	Столовая обеспечена фарфоровой и стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место; столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место. Посуда со сколами утилизируется своевременно.
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 с указанием концентрации и объемов): 1 ванна - посуда обеззараживается моющим средством "Жавель синтабс" 200г. на 20 литров воды в течение 20 мин.; 2 ванна - моющее средство "Жерминаль" 200 гр.на 20 литров воды; 3 ванна - моющее средство "Жерминаль" 100 гр.на 20 литров воды; 4 ванна - ополаскивание под горячим душем; 5 ванна - сушка.

4,4	Щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.6[1]).	Щетки для мытья посуды сушат и хранят в промаркированной таре, ветошь меняется ежедневно, использованная ветошь 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 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]).	График проведения генеральных уборок соблюдается.
5,4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.5.23[1]) обработка кухни, столовой и других школьных помещений проводится в один день.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации: обработка кухни, столовой проводится в один день.
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 цехов хранится в специальном помещении, промаркирован, используется по назначению. Инвентарь для обработки туалетной комнаты хранится в туалете, промаркирован соответственно требованиям Сан ПиН красной краской, ведро, тряпка красного цвета.
5,6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды для каждого цеха, операции (мясной цех, обработка яиц)	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличествует достаточное количество комплектов рабочей одежды для каждого цеха, операции (мясной цех, обработка яиц)
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.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка – сверка ежедневного 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.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка – производится 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. Контролируется родительской общественностью, администрацией школы, школьным врачом, производственной, бракеражной комиссиями.
6,8	Соответствие процесса приготовления блюд технологическим картам.	Процесс приготовления блюд соответствует технологическим картам, контролируется зав. столовой, врачом школы.
6,9	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов (п.14.4[1]).	Контроль правильности закладки продуктов контролируется школьным врачом
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..	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
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]).	Осуществляется анализ среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на 1 день на 1 человека) - рассчитывается диетологом учреждения ИП Пищальниковой Н.Л., предоставляющей школьное питание; контролируется врачом школы.
7,2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: 1. микробиологические исследования проб готовых блюд (1 раз в квартал).	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд от 31.12.2020 г.
7,2,2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: 1. микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (2 раза в год). 2. питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (2 раза в год)	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: 1. микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (2 раза в год). 2. питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам от 31.12.2020 г.

Председатель производственной комиссии:  / Шайдуллина Л.А.

Врач:  Савинова М.Ю.