

СПРАВКА

производственной комиссии по контролю школьного питания, работы школьной столовой МАОУ «СОШ № 65»

от 07.11.2018.

Вопросы контроля школьной столовой:

- ведение журнала скоропортящейся продукции;
- наличия сопроводительной документации на продукты;
- температурного режима холодильного оборудования, в складских помещениях;
- товарного соседства на складе сыпучих продуктов;
- хранение овощей, фруктов;
- наличия сертификатов соответствия и инструкций по применению моющих средств;
- маркировка досок в мясном цехе

1. Проверен журнал скоропортящейся продукции:

Наименование продукции	Дата поступления	Срок реализации продукции	Расход	Остаток
Молоко 5л.	06.11.18	5 суток (до 11.11.18)	06.11.18 - 1литр	4 л.
			07.11.18 - 1литр	3л.
Сметана 20% 2 кг.	06.11.18	7 суток (до 13.11.18)	06.11.18 - 0,5 кг.	1,5 кг.
			07.11.18 - 0,5 кг.	1кг.
Курица		до 11.11.18		на 07.11.18 5,4 кг.
Филе курицы		до 11.11.18		на 07.11.18 16,00кг.

2. Проверено наличие сопроводительной документации на молоко и сметану, поступившие 06.11.18
Имеется
товарно-сопроводительный документ к накладной от 06.11. 2018;
удостоверение о качестве продуктов № 309;
удостоверение о безопасности продукта № 6(документы прилагаются к справке).
3. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается:
температура в холодильнике для хранения колбасных изделий, молочной продукции, суточных проб + 5 (норма от +2 до +6 градусов);
в морозильной камере для хранения полуфабрикатов - 8 (норма от -2 до -10 градусов).
4. Емкости с сыпучими продуктами хранятся на подтоварниках, ярлыки крепятся к мешкам и коробкам.
5. Овощи и фрукты хранятся на подтоварниках в ёмкостях в холодном помещении:
на момент проверки - капуста, лук, яблоки.
6. Проверено наличие сертификатов соответствия и инструкций по применению моющих средств:
«Белизна» для обработки столов, помещений в мясном цехе (инструкция имеется: 10 г. средства отмеряется мерным стаканом) на 1 л. воды;
раствор «Ника-2» для обработки яиц (около 100 штук):
1-я ёмкость – 100 – 200г. соды на 10л. воды, выдержка 5 мин.;
2-я ёмкость – 173 гр. раствора «Ники-2» на 10л. воды, выдержка – 30 мин;
полоскание под проточной водой.
Моечный цех столовой посуды:
«Жерминаль»:
 - 1) 1-я ванна для мытья тарелок – 50 мл. средства разводится в 10л. воды (количество литров определяется по делениям, нанесённым на внешнюю сторону ванны);
2-я ванна - 25 мл. средства разводится в 10л. воды;
ополаскивание под проточной водой душевой насадкой;
 - 2) 1-я ванна для мытья стаканов - 50 мл. средства разводится в 10л. воды;
ополаскивание под проточной водой душевой насадкой.

Хлорные таблетки «Жавель Син табс» для обработки столов, рабочих поверхностей: 0,5 таблетки разводится в 5 л. воды. Срок реализации приготовленного раствора – 3-е суток (ведётся тетрадь контроля приготовления раствора).

7. Доски в мясном цехе промаркированы: «сырая курица», «сырое мясо», «сырая рыба», используются соответственно маркировке.

Выводы по результатам проверки:

- требования к ведению журнала скоропортящихся продуктов, сроки реализации продуктов, условия хранения соблюдаются;
- холодильное оборудование в рабочем состоянии, используется по назначению;
- инструкции по употреблению моющих средств имеются, работниками кухни и столовой соблюдаются.

Предложения:

- приобрести материал для маркировки суточных проб (материал заканчивается);
- заменить в туалете для сотрудников кухни и столовой электросушилку для рук.

Председатель производственной комиссии  Зайцева Т.И.

Члены производственной комиссии:

школьный врач

 Савинова М.Ю

ответственная за питание

 Иванова Н.И.

учитель начальной школы

 Кадочникова Ю.В.