

**СПРАВКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА РАБОТОЙ ПИЩЕБЛОКА**

ОТ 20.09.2018 ГОДА

**ПРОВЕРЕНО:**

1. Прохождение сотрудниками пищеблока сантехминимума.
2. Ведение журналов здоровья, бракеража готовой продукции.
3. Наличие сопроводительных документов поступивших скоропортящихся продуктов.
4. Хранение продуктов, товарное соседство.
5. Маркировка кухонного инвентаря.  
Хранение уборочного инвентаря.
6. Наличие инструкций на моющие средства для столовой посуды.

**ВЫЯВЛЕНО:**

1. В сентябре 2018 года прошли сантехминимум  
Анисимова С.В.  
Склямина С.В.  
Малыхина Е.В.  
Лобанова Г.П.
2. Журнал здоровья ежедневно ведётся врачом Савиной М.Ю. ,  
заведующей производством Анисимовой С.В.  
Бракеражный журнал ведётся членами бракеражной комиссии  
ежедневно по мере снятия пробы готовых блюд горячего питания и  
продукции свободной продажи.
3. Поступление скоропортящейся продукции и сроки её реализации  
фиксируются в журнале скоропортящейся продукции:  
19.09.2018 поступили  
- филе куриное (срок годности 7 суток, 20.09.2018 года в журнале  
скоропортящейся продукции – отметка: остаток – ноль;  
- яйцо куриное пищевое столовое СО (1/360) 360 штук  
выработано 08.09.2018 - 09.09.2018, срок годности - 60 суток.  
20.09.2018 20.09.2018 года в журнале скоропортящейся продукции –  
отметка: остаток яиц – 300 штук.  
20.09.2018 поступили  
- молоко 2,5% ГОСТ (плёнка) Белогорье (срок годности – 5 суток),  
будет использовано для приготовления пищи в течение 2-3 дней);  
- сыр «Голландский», 45%, срок годности 60 суток.

Продукты, запрещённые к продаже отсутствуют.

4. Хранение продуктов, товарное соседство.

В холодильнике для молочной продукции температура плюс 9 градусов вместо положенных 2-х - 6-ти – требуется регулировка температуры.

Хранение суточных проб производится в холодильнике при температуре плюс 9 градусов (требование СанПиН - хранение при температуре плюс 7-8 градусов).

Поступивший хлеб хранится в специальном шкафу, нарезанный к употреблению – в контейнере.

В большой морозильной камере хранятся в вакуумной упаковке овощные полуфабрикаты, полуфабрикаты мясных изделий, приготовленных на кухне.

Ежедневно ведётся журнал температуры холодильного оборудования.

В гарманже, где хранятся сыпучие продукты, товарное соседство соблюдается.

Показатель гигрометра -62 единицы – норма (требование СанПин – показатель не более 75 ед.)

Яйцо хранится при температуре плюс 18 градусов в проходном помещении.

Свежие овощи: лук, помидоры, капуста - хранятся в прохладном помещении. Градусника нет.

При входе из столовой в кухню стоит пустой холодильник Пепси-фирмы. Кухонный инвентарь промаркирован, используется по назначению.

Уборочный инвентарь для каждого цеха, помещения промаркирован, храниться в отдельном шкафу прихожей кухни.

Имеется 2 кастрюли для обработки использованной и хранения чистой ветоши.

На кухне стоят 2 непригодных по причине своей изношенности столы, которые требуют списания.

2 новых жарочных шкафа для выпечки не используются .

В наличие инструкции на моющие средства для столовой посуды: «Жерминаль»:

в первой ванне для мытья посуды в 10 л. воды разводится 50 мл. моющего средства;

во второй - на 10л. воды 25мл. средства (имеется мерный стаканчик).

Средство «Жавель Син табс»: на 5л. воды разводится 0,5 таблетки.

Сухожаровой шкаф для обработки чистой посуды исправен, работает в режимах сушки и УФО-облучения.

### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ КОНТРОЛЯ:**

1. Отрегулировать температурный режим в холодильниках для хранения молочной продукции и суточных проб.
2. Приобрести градусник и повесить в помещении для хранения овощей.
3. Потребовать у пепси-фирмы, увезти её холодильник, т.к. он не используется: запрещённых к продаже в школьной столовой продуктов не продаётся (тел.8-800-700-14-55); списать 2 кухонных стола, непригодных для использования, с целью их замены ИП Пищальниковой, предоставляющей школьное питание, на новые.
4. Установить причины неисправности новых жарочных шкафов, привести их в рабочее состояние.

### **Члены производственной комиссии:**

Председатель производственной комиссии

Зайцева Т.И.

Школьный врач

Савинова М.Ю.

Ответственная за организацию питания

Иванова Н.А.