

**Справка производственной комиссии по организации питания
в МАОУ «СОШ № 65» г. Перми**

от 15.01.2019 г.

Комиссия: председатель производственной комиссии Потапова П.С., ответственный за организацию питания, Иванова Н.А., медицинский работник Савинова М.Ю.

Цель проверки:

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- документация поставщика на право поставок молочной продукции, сопроводительная документация (сертификат, декларация о соответствии);
- отбор и хранение суточных проб;
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал учета скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал здоровья, журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования, журнал контроля за закладкой продуктов питания, журнал влажности температуры в гарманже, журнал регистрации работы бактерицидной лампы в цехе приготовления холодных закусок, журнал контроля за генеральными уборками).

В результате проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Работники столовой обеспечены спецодеждой в количестве двух штук. Стирка спецодежды проводится услугами аутсорсера.
2. Молочные продукты, используемые при приготовлении пищи, имеют сертификат качества и декларацию о соответствии и реализуются в соответствии со сроками хранения:

Наименование продукта	Приход	Срок реализации	Вес
Масло сливочное	14.01.2020	16.02.2020	5 кг.
Сметана	13.01.2020	19.01.2020	3 кг
Молоко	13.01.2020	19.01.2020	3 л.
Сыр	13.01.2020	11.03.2020	5,1 кг
Творог	13.01.2020	16.01.2020	1 кг.

3. В столовой проводится отбор суточных проб готовой продукции. Проба хранится 48 часов. В наличии пробы:
 - обед – 13.01.2020
 - завтрак, обед – 14.01.2020
 - завтрак, обед – 15.01.2020

4. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было.
5. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
6. В складских помещениях соблюдается товарное соседство.
7. Технологическое оборудование промаркировано. Проверен склад сыпучих продуктов: маркировка имеется на кулях, коробках, банках, температура – 20°, влажность воздуха 52%. Яйцо стоит на подтоварнике, температура хранения – 12°, от 07.01.2020 срок годности 25 суток.
8. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Инструкции по применению в наличии «Жавель синтабс», «Жерминаль». Мытье столовой посуды осуществляется отдельно ручным способом в секционных ваннах.

Мытье стаканов:

- 1 ванна – 150 гр. «Жерминаля»;
- 2 ванна – ополаскивание.

Мытье тарелок:

- 1 ванна- 150 гр. «Жерминаля»;
- 2 ванна - 75 гр. «Жерминаля»;
- 3 ванная – в кипяток проточной водой.

9. Холодильная камера для хранения полуфабрикатов: температура – 6,7°

10. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

11. Мясной цех: первая уборка сделана в 15.30, вторая – 17.00;

Яйцо перед приготовлением обрабатывается в 2 этапа, для обработки яиц имеется 2 емкости: 1 емкость – 200гр соды на 10 л. воды яйцо оставляют на 10 мин., 2 емкость – 132 гр. «Ники» на 10 л. воды яйцо оставляют на 30 мин

12. Имеются и ежедневно заполняются журналы (прошиты и пронумерованы):

бракеражный журнал готовой продукции;

журнал учета скоропортящихся продуктов;

журнал витаминизации готовых блюд;

журнал здоровья;

журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования;

журнал контроля за закладкой продуктов питания;

журнал влажности температуры в гарманже;

журнал регистрации работы бактерицидной лампы в цехе приготовления холодных закусок;

журнал контроля за генеральными уборками.

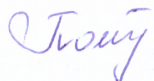
Вывод:

1. Обновить маркировку в мясном цехе на таре для фарша, кури сырой, сухарей.
2. Обновить маркировку на всем кухонном инвентаре.

3. Ежедневно выбраковывать посуду со сколами.

Члены производственной комиссии

Председатель:



Потапова П.С.

Члены комиссии:



Иванова Н.А.



Савинова М.Ю.