

# МАОУ ОМУТИНСКАЯ СОШ №1

## Справка по итогам проверки работы пищеблока

Дата проведения проверки: 29.11.2021 г.

Цель проверки: 1) организация питания учащихся; 2) санитарное - гигиеническое состояние пищеблока.

Комиссией по контролю за организацией питания школьников и родительским контролем в составе: Кипкаевой В.В.. – ответственным за питание, Алабугиной Е.А. –члена комиссии по родительскому контролю, Ермиловой А.М.- члена бракеражной комиссии была проведена проверка санитарно – гигиенического состояния пищеблока, организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиНа.

На пищеблоке ведется бракеражный журнал готовой продукции, который заполняется комиссией, назначенной приказом, на момент проверки журнал заполнен. Ведется журнал скоропортящей продукции, сроки хранения соблюдаются, в холодильных камерах соблюдается товарное соседство.

В холодильниках имеются градусники, ведутся журналы контроля температурного режима. На пищеблоке и в складе контролируются температура и влажность, данные заносятся в журнал. Для обработки хлебного ларя используется уксусная кислота (качество подтверждено декларацией).

Сертификаты соответствия и ветеринарные свидетельства имеются в наличии. Тем не менее выявлено, что не на всю сырую продукцию имеются необходимые документы:

- на ярлыке котлет по-домашнему не указана дата выработки;

В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID – 19 обработка обеденных столов проводится до и после приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье столовой посуды осуществляется в посудомоечной машине. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх.

Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении и имеет соответствующую маркировку.

**Рекомендации:** 1. Заведующей столовой Фатюшиной А.А. устраниТЬ выявленные замечания до 01.12.2021 г.

Члены комиссии:

 / Кипкаева В.В./

 /Ермилова А.М./  
 /Алабугина Е.А/