

Проверки организации питания в МАОУ СОШ №14

«07» 11 2022г.

Основание проверки – положение по питанию, о бракеражной комиссии в МАОУ СОШ №14 г. Калининграда.

Цель проверки – санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, обеспеченность необходимым оборудованием, посудой, организация питьевого режима, наличие утверждённого цикличного меню; наличия суточных проб, необходимой документации, наличие индивидуальных средств защиты работников столовой.

Члены комиссии:

1. Абдушарова С.А.
2. Саронова В.С.
3. Кальницкая О.В.
4. Туркенева О.Г.

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр помещений и оборудования пищеблока, обеденного зала;
2. Беседа с работниками столовой;
3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.

Выводы по работе комиссии:

1. Документы предприятия, удостоверяющего качество товара в наличии, зарегистрированная продукция нет (согласно отравлению информации).
2. Сроки реализации поступившей продукции (сертификаты качества продукции, сроки хранения продукции) сроки годности продукции в норме
3. Нормативно-техническая документация (технические и калькуляционные карты) в наличии
4. Имеется ли место и посуда для хранения суточных проб да
5. Наличие цикличного меню питание согласно циклическому
6. Организация питьевого режима организован меню
7. Наличие медицинских книжек у персонала столовой в наличии
8. Санитарное состояние обеденного зала удовл.
9. Освещение столовой в норме
10. Наличие необходимого оборудования в столовой (обеденные столы, стулья, раздаточные столы и т.д.) достаточно

11. Обеспечена ли школьная столовая необходимой посудой, их качество закуплено крупно в достаточном количестве
12. Наличие помещения для хранения продуктов имеется
13. Мытьё посуды осуществляется механической машиной в
14. Места хранения моющих средств имеются кат. сост.
15. Наличие дезинфицирующих средств имеются
16. Наличие бракеражного журнала, температурного режима и др. документации в наличии, своевременно
заполняются
17. Холодильное оборудование (наличие, чистота оборудования) в рабочем состоянии
18. Чистота пищеблока удовл.
19. Наличие раковин (чистота, наличие сколов) удовл. сост.
20. Санитарное состояние плит и мармидов удовл.
21. Наличие индивидуальных средств защиты (для работников столовой) маски и перчатки в наличии

Результат проверки: столовая в удовл. состоянии,
замечаний нет

Члены комиссии:

А Абулмаева С.Н.

Г Сариев В.А.

Л Колышкова

Р Филиппова Ю.С.