

## Справка

по итогам проверки санитарно- гигиенического состояния обеденного зала, пищеблока

Дата проведения проверки: 18.10.2022 г.

**Цель проверки:** 1) соблюдение графика проведения генеральных уборок 2) санитарное - гигиеническое состояние пищеблока

Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто, уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Мытье столовой посуды осуществляется отдельно ручным способом в секционных ваннах. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для ее хранения около раздаточной линии.

### Выводы и рекомендации:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой МКОУ «Рахатинская СОШ» хорошие.

*Суб. по таб. Ашвья П. А.*  
*Ашвья*

## Справка №1

по итогам проверки санитарно-гигиенического состояния обеденного зала

Согласно плану внутришкольного контроля в МКОУ «Рахатинская СОШ» проводилась проверка

Дата проведения проверки: 02.02.2023 г.

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

При проверке документации установлено, что на все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. Ведется журнал поступления и использования скоропортящихся продуктов, сроки хранения соблюдаются, в холодильных камерах соблюдается товарное соседство. Согласно графику организованного питания, заявкам классов, осуществляется прием пищи.

Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции.

В обеденном зале чисто. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой.

Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной ручным способом.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.

Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

Выводы и рекомендации:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой хорошие.

*Отв по таб* *Амеля П.А*  
*Амеля*

**Справка**  
**по итогам проверки соответствия ежедневных меню примерному 2-недельному меню**

**Цель проверки:** Контроль соответствия ежедневного меню 2-недельному.

**Время проверки:** 06 февраля 2023 года (1 смена и 2 смена)

**Метод проверки:** посещение школьной столовой, беседа с поварами, сравнение меню 2-недельного и на данный день

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневное меню соответствует примерному 2-недельному:

На момент проверки комплекс горячего питания (взвес) соответствовал выходу

Ежедневно в зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар Абдулвахидова Н.М. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет отв по питанию Алиева П.А.

Проверку производила ответственная за питание Алиева П.А.





**Справка**  
**по итогам проверки культуры обслуживания.**

**Цель проверки:** Контроль культуры обслуживания организации школьного питания  
**Время проверки:** 06 ФЕВРАЛЯ 2023 года (1 смена и 2 смена)  
**Метод проверки:** посещение школьной столовой

В обеденный перерыв была произведена проверка накрытых столов, было проверено качество и эстетичность подаваемых блюд. Накрывание производится столовыми работниками за 5 минут до начала завтрака. На столах имеются салфетницы, столовые принадлежности находятся в хлебнице, хлеб разложен из расчета один кусочек на обедающего ученика. Блюда оформлены эстетично, аппетитно и красиво. Столовые приборы из нержавеющей стали, тарелки без сколов, трещин.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, электрополотенце.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой, обеденные столы накрыты для организованного питания из расчета посадочных мест школьной столовой.

После организованного питания учащиеся некоторые ученики приносят с собой для самостоятельного питания.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Дежурство осуществляют дежурные учителя: обучающиеся не выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Справка составлена заместителем директора по ВР Магомедова З.Г.

*МЗБ*