

Проверки организации питания в МАОУ СОШ №14

«02» 09 2022г.

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

Цель проверки – готовность столовой к работе в новом учебном году, санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, обеспеченность необходимым оборудованием, посудой, организация питьевого режима, наличие утверждённого циклического меню; наличия суточных проб, необходимой документации, наличие индивидуальных средств защиты работников столовой.

Члены комиссии:

1. Абдуллаева С.А.
2. Сарычева В.С.
3. Кальвинская О.В.
4. Муромкина 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 результат проверки удовлетворителен
2. Сроки реализации поступившей продукции (сертификаты качества продукции, сроки хранения продукции) в наличии, сроки хранения не нарушены
3. Нормативно-техническая документация (технические и калькуляционные карты) техническая документация карты в наличии
4. Имеется ли место и посуда для хранения суточных проб да
5. Наличие циклического меню в наличии 2-х недельного
6. Организация питьевого режима организован
7. Наличие медицинских книжек у персонала столовой в наличии
8. Санитарное состояние обеденного зала удовлет.
9. Освещение столовой в норме, все лампы работают

10. Наличие необходимого оборудования в столовой (обеденные столы, стулья, раздаточные столы и т.д.) нафаршированы 94 шт
11. Обеспечена ли школьная столовая необходимой посудой, их качество в достаточном количестве
12. Наличие помещения для хранения продуктов нигде
13. Мытьё посуды осуществляется специальной машине 1 шт.
14. Места хранения моющих средств в наличии
15. Наличие дезинфицирующих средств Хлораксидол и Громи
16. Наличие бракеражного журнала, температурного режима и др. документации в наличии, ведется
17. Холодильное оборудование (наличие, чистота оборудования) в рабочем состоянии, 5 шт.
18. Чистота пищеблока удовл.
19. Наличие раковин (чистота, наличие сколов) 15 шт. чист.
20. Санитарное состояние плит и мармитов удовл. состояние, в рабочем состоянии.
21. Наличие индивидуальных средств защиты (для работников столовой) в наличии маски и перчатки

Результат проверки: столовая готова к работе
в полном объеме. Замечаний нет.

Члены комиссии:

[подпись] | Колесникова
[подпись] | Абдуллаев С.А.
[подпись] | Курманов
[подпись] | Сариева Б.А.