

Аналитическая справка по результатам учредительного контроля организации горячего питания в части работы бракеражной комиссии в МБОУ «Первомайская СОШ» и филиале «Стуковская ООШ»

1. Наименование ОО МБОУ «Первомайская СОШ» и филиал «Стуковская ООШ»

2. Приказ на проведение учредительного контроля от 20.10.2022 №168

3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания:

Нормы при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания соблюдаются согласно санитарно-эпидемиологическим правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СП 2.3.6.1066-01):

Для транспортировки пищевых продуктов используются специально оборудованные транспортные средства.

Внутренняя поверхность кузова машины имеет гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Водитель - грузчик имеет при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работает в спецодежде, строго соблюдает правила личной гигиены, обеспечивает сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым транспортом.

Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

При транспортировке пищевых продуктов строго соблюдаются правила их последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

Ответственный за приемку продукции кладовщик Сидельникова Г.Г., в филиале «Стуковская ООШ» повар Полякова О.В.

4. Пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения

Помещения находятся на контроле директора, регулярно проверяются. Складские помещения пригодны для хранения продуктов

Для хранения используется фронтальная стеллажная система. Вес грузов учитывается при выборе яруса для размещения. Тяжелые товары хранятся на более низких ярусах, а легкие – на уровнях повыше.

Температурно-влажностный режим соблюдается. Для его отслеживания на складе функционирует Метеостанция WS-1403. Показания прибора ежедневно заносятся в журнал регистрации температуры и влажности склада пищевых продуктов.

На складе соблюдаются принципы товарного соседства продуктов. *При хранении пищевой продукции отслеживается срок годности и код партии*

Для мяса и рыбы есть отдельные холодильные камеры.

Мясные полуфабрикаты хранятся в таре поставщика. Мука, сахар, крупы, макароны и пр. хранятся в затемненных помещениях, которые хорошо проветриваются. Поврежденных упаковок нет. В тетрадь заносится срок годности и номер партии, имеется сопроводительная документация, подтверждающая безопасность и соответствие нормам.

5. Составление ежедневного меню

Примерные двухнедельное меню завтраков и обедов для обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет разработаны в соответствии СанПиН.

Меню утверждено директором школы на 2022\2023 учебный год приказ от 25.08.2022г. Вклад школьных завтраков и обедов в удовлетворение суточной потребности детей соответствует возрасту детей, % удовлетворения суточной потребности.

Меню ежедневно выставляется на единую онлайн-платформу размещения ежедневных меню для осуществления автоматического мониторинга горячего питания, а также на школьный сайт <https://shkolapervomajskayacheremnoe.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/> в раздел Организация питания

6. Организация работы на пищеблоке

Пищеблок работает на сырье, имеет следующий набор помещений:

горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная, комната персонала.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Имеется вытяжная система вентиляции.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень"; компоты и кисели, чай готовят в посуде из нержавеющей стали.

Количество одновременно используемой столовой посуды соответствует списочному составу детей в школе.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Используется посудомоечная машина для мытья посуды. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 1.20 м от пола.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле имеются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Тарелки используются из фаянса, стаканы – из стекла. Ложки, вилки, ножи - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится ФГУП «Краевой центр дезинфекции», г.Барнаул имеется контракт возмездного оказания услуг №22244016 от 10.01.2022

Оснащенность производственного помещения: пароконвектомат, водонагреватель, шкаф жарочный электрический, весы электронные настольные СКЕ, весы электронные SW 2шт, мясорубка, посудомоечная машина, протирочная, резательная машина, сковорода электрическая, машина картофелечистельная, мармит для первых блюд, шкаф холодильный, морозильная камера 3шт, холодильник бытовой 2шт

7. Сроки реализации продуктов питания и качество приготовления пищи

Сроки реализации продуктов питания в норме. Кладовщик все сроки контролирует и фиксирует в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ведется журнал посещения родителями школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся.

8. Соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах
Пища соответствует физиологическим потребностям детей.

Ведутся журналы бракеража готовых блюд, журнал витаминизации третьих блюд

9. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом образовательной организацией выполняется.

Медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдено всеми работниками.

Имеется сменная санитарная одежда, одноразовые перчатки. Личная и санитарная одежда хранится отдельно. Ежедневно до начала работы работники регистрируются в журнале «Здоровье» на отсутствие гнойничковых заболеваний.

Работники ознакомлены с инструкцией по предупреждению коронавирусной инфекции для работников столовой школы:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место

- содействовать и сотрудничать с администрацией образовательной организации в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать руководителю образовательной организации о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;

10. Проведение органолептической оценки готовой пищи

Производится органолептическая проверка, результат фиксируется в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Ведется журнал посещения родителями школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся. Положение о родительском контроле организации питания обучающихся (ПР. от 27.08.2020 №74/1)

Органолептическая оценка пищи 21.10.2022г: внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда позволили определить хорошее качество пищи.

Замечаний не было.

Критерии оценки качества блюд: «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

11. Соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей
Соответствует. Контрольное блюдо выставляется на витрину раздачи ежедневно.

Проводилась проверка объема разовых порций согласно утвержденному меню на 21.10.2022:

Жаркое по домашнему 180г

Овощи отварные 30г

Чай с сахаром 180г

Запеканка творожная 150г

Напиток из ягод 150г

Хлеб пшеничный 50г

Яблоки 180г

Отклонений от нормы нет, объем порций соответствуют меню.

12. Информационная работа в средствах массовой информации о мерах по обеспечению обучающихся качественным питанием

Информационная работа ведется на школьном сайте

<https://shkolaperyomajskayacheremnoe.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/> в разделе Организация питания

Директор школы:



Н.Н.Чистякова