

**Аналитическая справка**  
проверки организации и качества питания детей  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение

В период с 16 февраля 2020г. по 20 марта 2020г. была проведена проверка организации и качества питания детей в МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.

Проверка осуществлялась комиссией в составе:

Василков С.Ю., руководителя структурного подразделения,  
Обуховой Л.С., делопроизводителя,  
Сидоровой Е.В., мед.работник.

В ходе проверки было выявлено:

1. Суточные пробы отбираются ежедневно в полном объеме, хранятся в стеклянной посуде в специальном холодильнике. Температурный режим в холодильнике соответствует норме.
2. Медицинским работником проводится ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Журнал здоровья заполняется сотрудником ежедневно.
3. Пищеблок содержится в чистоте и порядке. Уборка осуществляется с использованием дезинфицирующих средств, согласно графика. Оборудование содержится в чистоте.
4. На стенде вывешивается ежедневное меню.
5. На пищеблоке имеется Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Записи соответствуют срокам поставки и реализации продукции. Просроченной продукции на пищеблоке нет.
6. Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)
7. Имеются договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.
8. На пищеблоке имеется журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок в котором имеются отметки о сроках реализации продуктов и отметки о полной реализации. Продуктов с истекшим сроком годности нет.
9. Скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки в Условия хранения соблюдаются.
10. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования заполняется, температура в холодильниках на момент проверки соответствовала записи в журнале.
11. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, от пола более 15 см, м/у продуктами не менее 20 см. Имеются маркировочные ярлыки промышленной упаковки.
12. Товарное соседство соблюдается.
13. Имеются декларации соответствия на полуфабрикаты
14. График проведения генеральных уборок соблюдается.
15. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенных шкафах.

	реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	после снятия пробы соблюдается.
29	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	Дополнительная витаминизация проводится с фиксацией в журнале витаминизации.
31	Наличие подтверждающих документов, поставку молочной продукции от производителя или дилера	имеются
	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Имеется по 3 комплекта.

Приложение:

1. Копия журнала здоровья;
2. Копия журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
3. Копия журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
4. Фото пищеблока;
5. Копия графика проведения генеральной уборки;
6. Копия накопительной ведомости;
7. Копия бракеражного журнала;
8. Копия журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Подписи членов комиссии:

Василук С.Ю. \_\_\_\_\_

Сидорова Е.В. \_\_\_\_\_

Обухова Л.С. \_\_\_\_\_