

**СПРАВКА**  
**о состоянии пищеблока МБОУ «Садовская СШ»**

**«07» сентября 2020 года.**

На основании требований Сан ПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

Комиссия в составе Председателя родительского комитета Линькова О.Ю., заведующего хозяйством Акуловой Н.Г., диспетчера по питанию Яценко О.В. провели проверку санитарного состояния пищеблока на основании требований Сан ПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

В ходе проведения проверки выявлено:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья

— наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность **есть**

— наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов **есть**

— соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания, количеству продуктов, имеющихся на данный момент на предприятии **имеются**

2. Контроль за качеством поступающей продукции

— бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья **имеется**

3. Складские помещения для хранения продуктов

— соблюдение условий для хранения- **соблюдены**

— контроль температурного режима в холодильном оборудовании **соблюден**

— соблюдение правил товарного соседства **в норме**

— соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов **сроки соблюдены**

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

— использование механического оборудования (мясорубок) **есть**

- первичная, вторичная обработка овощей, фруктов **в норме**
- обработка овощей для сырых салатов (3% р-р уксусной кислоты, 10% р пов.соли)**в норме**

5. Обработка яиц , помещения, инвентарь, правила обработки

- условия обработки **удовлетворительное**

6. Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды.

- места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных досок, ножей **удовлетворительное**

- мытье разделочных досок **удовлетворительное**

- Условия для мытья посуды **удовлетворительное**

7. Моечные ванны для мытья посуды

- маркировка на ваннах объемной вместимости **присутствует**

- пробки из полимерных и резиновых материалов **присутствует**

8. Состояние столовой посуды

- количество, соответствие количеству посадочных мест **40 мест, соответствует**

9. Моющие средства

- инструктивный материал по использованию моющих средств **есть**
- мерные емкости для дозирования моющих средств **есть**

10. Технологические требования при приготовлении блюд

- первых блюд **соблюдены**

- вторых блюд **соблюдены**

- запеканки **соблюдены**

## 11. Бракеражный журнал готовой продукции

- оценку качества блюд проводит комиссия **ежедневно**
- бракераж проводят, регистрируют, от каждой партии приготовленных блюд с указанием часа изготовления и время снятия бракеража **ежедневно**

## 12. Санитарное состояние обеденного зала (меню, график работ)

- уборка обеденного зала, специально выделенная ветошь, промаркированная тара для чистой и использованной ветоши **имеется**

## 13. Санитарное состояние помещения для персонала — раздевалка:

- хранение личных вещей, шкафы **присутствует**
- хранение санитарной одежды, шкафы, вешалка отдельно от личных вещей **есть**
- туалет: вешалка у входа для снятия санитарной одежды **есть**
- раковина для мытья рук, наличие мыла, дез.растворы для обработки рук **есть**
- одноразовые полотенца, индивидуальные полотенца **есть**
- наличие уборочного инвентаря, сигнальная окраска ( ведро, швабра, ветошь, щетки и т.д.) **имеется**
- ветошь для протирки ручек, кранов с применением дез.раствора, емкость для хранения, **есть**

## 14. Дезинфекция

- дезинфекционные препараты (хранение в специально отведенном месте) **хранятся в отдельно выделенном помещении**
- инструктивный материал для приготовления дезрастворов **есть**
- емкости для приготовления растворов, этикетки на емкостях с указанием наименования р-ра %, дата изготовления, срок годности, подпись **есть**
- знания о использовании дезрастворов для обработки обеденных столов, обработки рук после туалета, обработка производственного окружения, замачивание столовой посуды после завершения приема пищи, проведении уборки в конце работы, генеральной уборки ежемесячно, после обработки яиц

## 15. Наличие чистой санитарной одежды **присутствует**

- количество комплектов санитарной одежды всего **по два комплекта**

16. Журнал проведения витаминизации третьих блюд **ведется**

17. Журнал здоровья **есть**

18. Журнал контроля за рационом питания **есть**

19. Журнал температурного режима холодильного оборудования **есть**

20. Книга отзывов и предложений **нет**

Заключение комиссии **Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Требуется обновление оборудования**

Члены комиссии *Линькова* ..... О.Ю.Линькова

*Акулова* ..... Н.Г.Акулова

*Яценко* ..... О.В.Яценко