Приложение 3

к приказу управления образования

от 17.06.2015 № 396

С П Р А В К А

От 8 июня 2015 года

Мною, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка по организации питания в столовой МБОУ «Новозалесновская ООШ» .

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО:

1. Санитарное состояние столовой соблюдается.

2. Медицинский осмотр работников пищеблока пройден, аттестация о профессиональной гигиенической подготовке имеется в медкнижке.

3. Холодильное и электрооборудование находится в исправном состоянии.

4. Наличие кухонной и столовой посуды в достаточном количестве, маркировка имеется, применение соблюдается.

5. Правила мытья соблюдаются, согласно инструкции.

6. Санитария и личная гигиена соблюдаются.

7. Весовое оборудование имеется для полуфабрикатов и готовых изделий. Показания уровня в норме.

8. Контрольные блюда находятся на раздаче. Проведено контрольная перевеска выданного блюда детям: каша гречневая – вес составил 200 грамм, что соответствует норме по меню и весу контрольного блюда .

9. Питанием охвачено 60 детей. Меню-раскладка имеется на каждый день, составлена согласно технологических карт при соблюдении 10-дневного примерного меню.

10. Проверен ассортимент блюд за 8 июня 2015 года: ЗАВТРАК-Каша гречневая на молоке с маслом 200/5,сыр порционно 30, вафля 25, кофейный напиток со сгущенным молоком 200. 2-й ЗАВТРАК 11.00- сок фруктовый 200. ОБЕД- Огурец свежий порц.35,суп гороховый с курой и гренками 250/20,плов из отварной говядины 200,кисель из плодово-ягодного концентрата200,хлеб пшеничный и ржаной 60/30,кекс ромовый 100,сок фруктовый 180,конфета 50.Средняя стоимость питания за 4 дня составила 125 рублей 35 копеек. Проведен опрос у детей по качеству приготовленных блюд- «Кормят вкусно». Технология приготовления блюд поварами соблюдается.

11. Бутилированная питьевая вода находится в обеденном зале столовой .

12. Бактерицидная лампа для кварцевания применяется при подготовке нарезки свежих овощей.

13. Проверено соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов :

Имеет место нарушения товарного соседства при хранении рыбной и мясной продукции( кура,мясо,рыба).

14. Температурный режим в холодильном оборудовании соблюдается для каждой группы товара . Журнал по учету температурного режима в холодильниках ведется.

15. Проводится витаминизация третьих блюд.

16. Учетная документация ведется.

17. Суточные пробы оставляются от каждого приготовленного блюда в полнои объеме, согласно требованиям СанПиН.

Р Е К О М Е Н Д О В А Н О :

1. При недостаточности холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и куры и других пищевых продуктов должны быть разграничены.

2. Маркировочные ярлыки или их копии должны сохраняться до окончания реализации на всю продукцию.

3. Суточные пробы хранятся при температуре +2 - +6 град.С, в течение не менее 48 часов.

4. Вести журнал учета работы бактерицидной лампы по следующей форме:

Дата Время включения Время выключения Количество отработанного времени Подпись Примечание

5. На пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

6. Обработку яичной скорлупы проводить разрешенными для этой цели дезенфицирующих средствах.

Дан контактный номер телефона и адрес о возможности приобретения дезсредства для обработки яичной скорлупы, разрешенных в детских учреждениях.

С П Р А В К А

От 8 июня 2015 года

Мною, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка по организации питания в столовой МБОУ «Паклинская ООШ».

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО:

1. Примерное 10-дневное меню имеется. Меню-раскладка имеется, в которой содержатся количественные данные о рецептуре блюд. Меню ежедневное вывешено в обеденном зале, утвержденное начальником летнего оздоровительного лагеря.

2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

3. Питание соответствует принципу щадящего питания.

4. Меню расчитано на 34 ребенка, стоимость питания 1 дня составляет 125 рублей на 1 ребенка.Ассортимент блюд за 8 июня следующее: ЗАВТРАК- омлет с сыром 150, хлеб 60,чай 200, помидор (нарезка) 50гр.ОБЕД-Свекольник 200, Тефтели из говядины 80,рис отварной170,хлеб 60, сок фруктовый 200,свекла с р/м 50,банан 200.

5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов, которые сохраняются до окончания использования продукции.

6. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи , за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения ежедневно заполняются журналы.

7. Отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

8. Проводится витаминизация блюд.

9. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

10. Оборудование , инвентарь, посуда соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

11. Мытье кухонной и столовой посуды, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов производится согласно инструкциям СанПиН.

12. Не проведено засетчивание оконных и дверных проемов для предупреждения залета насекомых.

13. Персонал обеспечен санодеждой.

14. Личная гигиена и санитария соблюдаеются.

15. На пищеблоке используются весы бытовые (для с.п. и г.п.).

16. Бактерицидная лампа в исправном состоянии.

17. Для обработки яйца используется дезсредство Хлорамин-Б, который применяется для технического использования.

РЕКОМЕНДОВАНО:

1. Для предупреждения залета насекомых провести засетчивание оконных и дверных проемов на пищеблоке, обеденного зала и складского продуктового помещения.

2. Приобрести стандартные весы, которые дожны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям.

3. При изготовлении картофельного( овощного) пюре должно использоваться овощепротирочная машина.

4. Вести журнал учета работы бактерицидной лампы по следующей форме:

Дата Время включения Время выключения Количесто отработанного времени Подпись Примечание

5. Приобрести разрешенные дезинфицирующие средства для обработки яиц. Дан контактный телефон и адрес( г.Чайковский, ул Промышленная, 5/1, строение 14 «спросить ЕЛЕНУ» тел. 8-912-78-88-911).

6. Сыры хранить в потребительской таре.

С П Р А В К А

От 8 июня 2015 года

Мною, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка по организации питания столовой МБС(к)ОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат».

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО:

1. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока соблюдается.

2. Личная гигиена и санитария соблюдаются.

3. Правила хранения и товарное соседство соблюдаются.

4. Товаро-сопроводительные документы имеются.

5. Ведется отчетная документация на пищеблоке и продуктов.

6. Медосмотр и аттестация о профессиональной подготовке работниками столовой пройдены.

7. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов ведется контроль температурного режима хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров.Информация заносится в журнал учета температурного режима.

8. Журнал здоровья ведется ежедневно.

9. Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд, пробы хранятся в холодильнике при температуре +5 градС. Бракеражный журнал готовых кулинарных изделий ведется.

10. Проводится С-витаминизация 3-их блюд, запись ведется в журнале.

11. Меню вывешивается в обеденном зале, подписанное и утвержденное ответственными лицами.

12. Имеется меню-раскладка на каждый день. Проверено меню за 8.6.15года: Меню расчитано на 133 человека(завтрак,полдник,обед) и 25 детей круглосуточники(ужин, 2-й ужин). Стоимость питания соблюдается норм : дневное 125 рублей и круглосуточные 220 рублей- на 1 человека.

13. Проверен ассортимент блюд и списание продуктов питания на 1 ребенка . ЗАВТРАК- Оладьи со сгущенным молоком, чай сладкий,конфета. ПОЛДНИК-Яблоко.ОБЕД-Свекольник со сметаной с колбасой, сосиска отварная, греча отварная, соус томатный,компот из свежих яблок,хлеб 1 и 2 сорта.УЖИН-Сельдь с гарниром(картофель отварной с луком).Капуста тушеная с курой.Кисель.Хлеб. 2-йУЖИН-Кефир. Ватрушка.

Проведен бракераж приготовленных блюд обеда: свекольник – на поверхности свекольника блестки жира,овощи сохранили форму нарезки.Цвет жидкой части темно-малиновый.Вкус сладковатый.ПРИГОТОВЛЕНО в соответствии с требованиями к качеству технологической карты.

Каша гречневая- зерна крупы полностью набухшие,хорошо проварены, сохранили форму,легко отделяются друг от друга.Технология приготовления соблюдена согласно технологической карте.Соус томатный-консистенция жидкой сметаны,однородный.Вкус кисло-сладкий, аромат томата- требования соблюдены. Компот из свежих яблок – вкус кисло-сладкий с роматом яблок, цвет светлый- качество отвечает требованию технологической карты. Приготовлено ВКУСНО.

Списание продуктов в разрезе на каждое блюдо ведется по нормам заложенным в технологической карте

С соблюдением норм выхода порции.

14. Отпуск готовых блюд ведется по заданному весу по меню.

15. Весы подлежат госповерке.

РЕКОМЕНДОВАНО:

1. Весоизмерительное оборудование подлежит поверке по метрологическим и эксплуатационным требованиям.

2. В моечный цех приобрести стеллаж для посуды из нержавеющей стали.

С П Р А В К А

От 9 июня 2015 года

Мною, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка столовой МБОУ «ОСОШ № 1 имени Героя РФ В.П.Брюхова».

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО :

1. Санитарное состояние производственных помещений столовой соблюдается.

2. Личная гигиена и производственная санитария соблюдаются.

3. В складском помещении находится холодильник в неисправном состоянии; в раздаточной зоне неисправен мармит для 1, 2, 3 блюд. Весоизмерительное оборудование с просроченным сроком поверки.

4. Столовой посуды в достаточном количестве. Правила мытья соблюдаются, но отсутствует мерный стаканчик для дозирования моющих и дезинфицирующих средств.

5. Маркировка на кухонной посуде и инвентаре имеется, применение соблюдается.

6. Маркировочные ярлыки, удостоверяющие качество и безопасность, сроков хранения и годности на продовольственное сырье имеется.Хранятся до конца реализации пищевых продуктов.

7. Соблюдаются условия хранения продуктов питания при температурном режиме и сроков их реализации.

8. Учетная документация ведется ежедневно.

9. Меню имеется в столовой. Проверен ассортимент блюд: заавтрак-каша пшеничная с\м,хлеб пш.,сыр порц., чай с медом. Обед-щи с/св. капустой и картофелем,картофельное пюре,котлета куриная,салат из св.капусты с морковью, хлеб пшен.,ржаной.Калачик, сок. Наименования блюд по ежедневному меню соответствует дню по примерному меню. Закладка продуктов для приготовления блюд расчитана на 105 детей. Контрольные блюда на раздаче имеются, проверена контрольная перевеска : щи с/св.капусты и картофелем составляет 250 гр – соответствует норме по меню. Картофельное пюре + котлета куриная= 260 гр- вес в норме по списанию меню. Отпуск блюд ведется по заданному весу.

10. При раздаче поварами соблюдается культура обслуживания и подача блюд на раздаче.

11. Отбор суточных проб ведется от каждой партии приготовленных блюд на пищеблоке.Хранятся при условии охлаждаемой витрины при температуре 5 град .С , согласно требований СанПиН.

12. Проводится витаминизация третьих блюд, которая фиксируется в журнале проведения витаминизации.

РЕКОМЕНДОВАНО:

1. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Перед началом нового учебного года рекомендовано провести технический контроль соответствия оборудования.

2. Весы подлежат госповерке, они должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям, так как контрольное взвешивание зависит от норм закладки продовольственного сырья, т.е.их массы. Поварами проводится контроль веса порционных блюд( полуфабрикат и выход готовых блюд).

3. Для дозирования моющих и дезсредств пользоваться мерными стаканчиками.

4. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать факты конечного срока реализации прод.сырья и пищевых продуктов и дату и час фактической реализации продовольственного сырья.

5. Вести журнал по учету работы бактерицидной лампы.

6. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. (СанПин ).

7. С поваром проведена разъяснительная беседа по соблюдению требований к организации питания детей.

С П Р А В К А

От 9 июня 2015 года

Мною, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка по организации питания в столовой МБОУ «СОШ № 2 г.Осы».

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО:

1. Санитарное состояние столовой соблюдается.

2. Личная гигиена и производственная санитария работниками пищеблока соблюдаются.

3. Медосмотр пройден у всех работников столовой.

4. Холодильное и электрооборудование находится в исправном состоянии.

5. Требования к инвертарю, посуде и таре соблюдаются, согласно правил и норматива СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды.Моющие и дезинфицирующие средства имеются( разрешенные для детских учреждений).Кассеты для хранения столовых приборов подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу ежедневно.

7. Производственные и другие помещения столовой содержатся в порядке и чистоте. Продукты питания хранятся на стеллажах, полках, подтоварниках, холодильных шкафов. Проверено качество хранящихся продуктов питания, которые отвечают их качеству. С просроченным сроком реализации продовольственного сырья не выявлено.

8. Меню имеется в обеденном зале, утвержденное начальником лагеря и подписанное ответственным лицом. Питание организовано двухразовое. Производство готовых блюд осуществлено в соответствии с технологическими картами. Проверено меню за 9 июня 2015 года: Завтрак-Рулет картофельный с овощами 150/50, соус молочный 50,бутерброд с сельдью50,кисель плодово-ягодный 200,хлеб пшеничный. ОБЕД-Помидор свежий 30,Борщ с/св.капусты и картофелем250,гуляш из говядины100,Макароны отварные150,хлеб пшеничный50,хлеб ржаной 70, напиток яблочный с лимоном 200.

Стоимость питания на 1 ребенка в день составляет 125 рублей – по меню.

9. Контрольные блюда выставляются на раздаче. Вес готовых блюд соответствует весу,указанному по меню.

10. После приготовления блюд отобраны суточные пробы завтрака и проведен бракераж кулинарных изделий. Рулет картофельный с овощами- поверхность изделия равномерно окрашена , без подгорелых мест, трещин и разрывов, консистенция нежная,не тягучая, вкус- в меру соленый, свойственный картофелю и овощам (капуста,лук), соответствует требованиям технологической карты. Бутерброд с сельдью – красиво оформлен,вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов(сельдь,масло сливочное,хлеб),поверхность не заветрена. Кисель из концентрата плодово-ягодного – Кисель имеет цвет розовый,т.е.из ягод и плодов,которых изготовлен концентрат. Вкус и запах сладкий с ароматом ягод.Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала. Завтрак приготовлен вкусно , технология приготовления соблюдена.

11. Отпуск готовых блюд ведется по заданному весу , согласно меню.

12. Журналы рекомендуемые по СанПиН ведутся своевременно и ежедневно.

13. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника .Журнал по проведению витаминизации ведется.

14. Организован питьевой режим с использованием бутилированной воды в обеденном зале столовой.

РЕКОМЕНДОВАНО:

1. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов , блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.(СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.22).

С П Р А В К А

От 9 июня 2015 года

Мной, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка по организации питания в столовой МБОУ «СОШ № 3 г.Осы».

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО:

1. Санитарное состояние столовой соблюдается.

2. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

3. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4. Количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу одновременно питающихся детей.

5. Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды.

6. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка проводится по мере заполнения своевременно.

7. В помещениях столовой ежедневно проводится уборка .

8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

9. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности,установленными предприятием-изготовителем .Ведется контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд,по технологическим картам, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

12. Проводится витаминизация блюд.

13. Выдача готовой пищи проводится после контроля бракеража готовой кулинарной продукции. Результаты записываются в бракеражном журнале готовой продукции.

14. Проводится отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре допустимой по требованию СанПиН не менее 48 часов.

15. Питание организовано а соответствии с примерным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей.

16. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд. Меню расчитано на 185 детей, асссортимент блюд за 9 июня следующий: ЗАВТРАК-Каша рисовая на молоке с /м 200гр 17руб.,Сок мультифрут 200 гр15руб,Хлеб пшен.йод.30гр.1-50. ОБЕД-Щи из св.капусты с/см.250гр16руб,каша гречневая рассыпчатая 150гр.10руб,кура в томатном соусе 75гр 23руб,салат из огурцов с р/м 50гр.15-50,чай с/с с лимоном 200/8 гр 6руб,хлеб пш.30гр.1-50,хлеб дарницкий 2с.30гр.1-50,кекс КУЗЯ (34гр) 1 шт.18руб.ИТОГО: стоимость питания за день на 1 ребенка составила 125 рублей.

17. Проведен бракераж каши рисовой молочной с маслом- приготовлено вкусно, согласно технологии. Каша держится горкой на тарелке, однородная, крупа мягкая.Консистенция вязкая однородная.

18. Проверен ассортимент блюд за период с 1 по 9 июня:ассортимент блюд разнообразный.

19. Контрольные блюда на раздаче имеются.

20. При приготовлении блюд контрольно завешиваются выход полуфабрикатов и готовых блюд.

С П Р А В К А

От 9 июня 2015 года

Мной, технологом по питанию МБУ ХЭГ Кузнецовой Т.И., проведена проверка по организации питания в столовой МБОУ «СОШ № 4 г.Осы».

В ходе проведенной проверки, УСТАНОВЛЕНО:

1. Санитарное состояние производственных помещений, кладовых столовой соблюдается.

2. Гигиенические требования работниками пищеблока соблюдаются.

3. Холодильное и электрическое оборудование находится в исправном состоянии.

4. Наличие кухонной и столовой посуды в достаточном количестве, маркировка имеется, применение соблюдается согласно маркировки.

5. Наличие моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве, инструкциии по их использованию имеются.

6. Произведено засетчивание окон и дверей в производственных помещениях столовой.

7. Имеются весы для полуфабрикатов и готовых изделий, промаркированы.

8. Ведется обработка обеденных и кухонных столов, раздачи, ветоши.

9. Документация: журналы- здоровья; бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую; учета температурного режима в холодильном оборудовании; проведения витаминизации; бракеража готовой кулинарной продукции; ведомость контроля за рационом питания(накопительная ведомость)-ведутся ежедневно.

10. Прием продуктов питания осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

11. Питанием охвачено 150 детей. Стоимость 1 дня на ребенка составляет 125-126 рублей.

12. Меню на детей вывешено на раздаче. Ассортимент блюд поддерживается разнообразием, придерживается ежедневно согласно примерному 10-дневному меню. На раздаче выставлены контрольные блюда. Ассортимент блюд за 9 июня следующий: завтрак – каша пшеничная с/м 150/10, хлеб пшеничный 70,сыр 20,чай с медом 200. Обед – щи из свежей капусты и картофеля 250, картофельное пюре 180/5, котлета куриная 80, салат из свежей капусты с морковью с р/м 30, хлеб пш.50,хлеб ржаной 70,калачик 50, сок фруктовый 200.

13. Проведена контрольная перевеска готовых блюд: котлета куриная , вес порции соответствует норме по меню 80 грамм, калачик составляет 50 грамм в норме-по меню. Норма закладки продовольственного сырья проведена в соответствии с нормами технологических карт.

14. Проведен бракераж готовых блюд: картофельное пюре, куриной котлеты: оценка проведена по четырем показателям- внешнему виду, консистенции, запаху, вкусу. Дефектов в готовой продукции не обнаружено. Приготовлено вкусно, свойственно каждой группе блюд, согласно технологии приготовления.

15. Отпуск готовых блюд ведется по заданному весу с соблюдением оформления и температурного режима.

16. Суточные пробы оставляются от каждого приготовленного блюда.Хранение суточных проб осуществляется с требованиями СанПиН.

17. Соблюдаются нормы хранения сырой продукции( сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов).

Технолог по питанию

МБУ «ХЭГ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.И. Кузнецова/