**Справка по итогам проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока и технологического оборудования в столовой**

**государственного учреждения образования «Средняя школа № \_\_\_\_\_\_\_»**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Комиссия в составе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель проверки: качество проведения текущих и генеральных уборок с применением моющих и средств дезинфекции по вирулицидному типу, соблюдение противоэпидемического режима.

В ходе проверки установлено:

Проведение (качественно/ненадлежащим образом) генеральной уборки помещений объекта питания с применением моющих средств и средств дезинфекции, эффективных в отношении вирусов (перед началом учебного года и по эпидпоказаниям; еженедельно — по пятницам).

Проведение (качественно/ненадлежащим образом) влажной уборки помещений объекта питания, оборудования (ежедневно по необходимости в течение рабочего дня — по окончании приготовления пищи на отдельные приемы пищи, в конце рабочего дня (смены).

Проведение (качественно/ненадлежащим образом) влажной уборки обеденного зала, обеденных столов (после каждого приема пищи).

Наличие/отсутствие графиков проведения уборки, проветривания.

Технологическое и холодильное оборудование исправно/неисправно.

Пищеблок обеспечен достаточным/недостаточным количеством разделочных ножей и досок, кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря, закрепленного за каждым производственным помещением; наличие/отсутствие маркировки.

Обеспечено бесперебойное/с перебоями горячее водоснабжение.

Установленные требования к мытью кухонной посуды соблюдаются/не соблюдаются.

Кухонная и столовая посуда просушивается и хранится в соответствии/не в соответствии с установленными требованиями

Рекомендации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С информацией ознакомлена (зав производством): …

Объяснение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Справка по итогам проверки, проведенной в столовой**

**государственного учреждения образования «Средняя школа № \_\_\_\_\_\_\_»**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Комиссия в составе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель проверки: осуществление контроля за закладкой продовольственного сырья, осуществление контроля организации дежурства в столовой, культуры обслуживания и питания, соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

В ходе проверки установлено:

Закладка продовольственного сырья соответствует/не соответствует рецептуре.

Технология приготовления блюд:

температурный режим соблюдается/не соблюдается;

правильность холодной обработки соблюдается/не соблюдается;

продолжительность тепловой обработки соблюдается/не соблюдается;

технологическая обработка сырья соблюдается/не соблюдается.

Питание согласно графику питания, схеме рассадки.

Сопровождение в столовую учителями, классными руководителями.

Мытье рук, культура приема пищи.

Присутствие дежурного педагога, дежурного администратора.

Дежурный класс (специальная одежда, наличие одноразовых перчаток, индивидуальных средств защиты органов дыхания, обязанности).

Работники пищеблока (соблюдение санитарно-гигиенических норм, наличие спецодежды, хранение личной одежды, украшения, наличие одноразовых перчаток, индивидуальных средств защиты органов дыхания).

Наличие в умывальнике пищеблока жидкого мыла с антисептиком, одноразовыми полотенцами.

Рекомендации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С информацией ознакомлена (зав производством): …

Объяснение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Справка по итогам проверки сроков реализации продуктов,**

**соблюдения условий доставки пищевых продуктов,**

**денатурации и утилизации пищевых отходов**

**государственного учреждения образования «Средняя школа № \_\_\_\_\_\_\_»**

**от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Комиссия в составе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель проверки: проверка сроков реализации и условий хранения продуктов в столовой, буфете.

В ходе проверки установлено:

Сроки реализации продуктов

Соответствие сроков реализации пищевых продуктов в столовой, буфете: нарушены/не нарушены.

Контроль реализации кондитерских изделий в потребительской упаковке, собственного производства (более/не более 10 наименований).

Соблюдение/несоблюдение условий хранения кисломолочных продуктов (в холодильной витрине при t ± 2-4С˚), овощных салатов (в не заправленном виде, готовая мясная продукция — в холодильной витрине).

На ценниках указан/не указан конечный срок реализации продукции.

Заборные листы ведутся своевременно/несвоевременно.

ТТН имеются в наличии/отсутствуют.

Удостоверения качества имеются в наличии/отсутствуют.

Условия хранения продуктов

Соблюдение/несоблюдение товарного соседства продуктов.

Соблюдение/несоблюдение температурно-влажностного режима хранения.

Соответствие/несоответствие условий хранения сырой и готовой продукции, плодоовощной продукции, сыпучих пищевых продуктов и хлеба.

 Соблюдение условий доставки пищевых продуктов

Продукты поставляются в установленные/неустановленные сроки, согласно графику привоза/нарушение графика, на специализированном транспорте, состояние его соответствует/не соответствует санитарным нормам.

Продукты в закрытые контейнеры упакованы/не упакованы.

Разгрузка производится экспедитором в спецодежде в присутствии зав. Производством.

Наличие/отсутствие маркировочных ярлыков на продукцию.

 Соблюдение условий денатурации и утилизации пищевых отходов

Пищевые отходы собираются в специальное ведро с одноразовым пакетом-вкладышем.

По мере заполнения отходы заливаются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (каким средством).

Выбрасываются в специальный контейнер для дальнейшей утилизации.

Наличие/отсутствие актов утилизации пищевых отходов.

Рекомендации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С информацией ознакомлена (зав производством): …

Объяснение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Справка по итогам проверки организации питания в столовой**

**государственного учреждения образования «Средняя школа № \_\_\_\_\_\_\_»**

 **от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Комиссия в составе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель проверки: соответствия фактического веса блюд утвержденному меню

В школе обучается \_\_\_\_\_\_\_ учащихся, из них питаются на государственную дотацию\_\_\_\_\_\_\_, с родительской доплатой \_\_\_\_\_\_, не питаются \_\_\_\_\_\_\_, питаются в буфете \_\_\_\_\_\_\_\_.

При контрольном взвешивании блюд установлено

(взвешивание проводилось на весах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Выход по меню | Фактический выход | Количество порций | Отклонение |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Полновесность блюд: соблюдается/не соблюдается

Соблюдение/несоблюдение технологии приготовления согласно технологическим картам, органолептическая оценка блюд.

Соответствие/несоответствие блюд примерному двухнедельному меню.

Проверка оформления и ведения журнала «Здоровье» (работники пищеблока прошли медосмотры, гигиеническое обучение, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале).

Отстранение от работы заболевших сотрудников пищеблока (при подозрении на заболевание).

Контроль за ведением бракеражного журнала (правильность, своевременность).

Хранение посуды, тары упорядочено/неупорядоченно, состояние посуды, используется по назначению/ не по назначению.

Проверка оформления талонов и ведения журнала предварительных заявок (правильность, своевременность).

Рекомендации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С информацией ознакомлена (зав производством): …

Объяснение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_