

Справка
по итогам внутришкольного контроля
«Организация горячего питания в структурном подразделении МБОУ
«Сергеевская СОШ» Детский сад «Аленушка» .

Дата: 09.12.2024г.

Цель внутришкольного контроля: Проверить организацию горячего питания и состояние документации по питанию в структурном подразделении МБОУ «Сергеевская СОШ» Детский сад «Аленушка» .

Контроль осуществляли: Тиунова А.Н. – член бракеражной комиссии;
Мальцева Т.А. – член бракеражной комиссии;
Сидорова М.Г. – Член Управляющего совета школы.

В ходе контроля проверяли:

- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- наличие меню;
- внешний вид работников столовой;
- санитарные условия пищеблока.

В ходе проверки выявлено следующее:

Детский сад «Аленушка» посещают 33 ребенка. Дети получают четырехразовое питание.

Установлено определенное время для приема пищи. Приготовление обедов и обслуживание осуществляется поваром и кухонным работником, которые допущены к работе согласно медицинским заключениям. Продукты питания поставяет ООО «Триумф»

На кухне имеется вся необходимая документация для организации горячего питания. Жукова Т.П. своевременно ведет следующие журналы:

- Журнал «С-витаминации»;
- Ежедневное меню;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях;
- Гигиенический журнал по сотрудникам;
- Журнал учета ламп в облучателях.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции по очереди ведут воспитатели детского сада.

Ежедневное меню на день находятся в группах на видном месте, где прописано название блюда, вес. Также имеется информационный уголок для родителей о здоровом питании.

На момент проверки имелись суточные пробные блюда с проставленными датами, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов. Помещение кухни убирается своевременно, проводится влажная уборка столов, пола с использованием дезинфицирующих средств.

Внешний вид сотрудников кухни соответствует (сотрудники были в спецформе и головных уборах).

На кухне имеются кварцевые лампы, которые включаются в установленное время.


В целях профилактики распространения вирусов имеется средство для обработки рук с дозатором, раковины для мытья рук и сушилки. Также дверные ручки обработаны дезинфицирующими средствами.

В складских помещениях продукты (мясо, рыба, молоко) находятся в соответствии с требованиями на своих местах. Все холодильники подписаны. Сыпучие продукты находятся в отдельном помещении на полках в ведрах с крышками и подписаны. Овощи также находятся в специальном помещении, соблюдая температурный режим. Никаких посторонних продуктов не обнаружено.

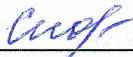
Вывод:

1. Приготовление еды осуществляется из поставленных продуктов ООО «Триумф» по технологическим картам и 10-и дневному меню, утвержденному Гайнским МО.
2. Журналы находятся на рабочем месте и оформляются в срок. Меню имеется.
3. Чистота рабочих мест на кухне, посуда, внешний вид работников не вызывает претензий.
4. Хранение продуктов питания соответствует гигиеническим требованиям.

09.12.2024 г.

 /Тиунова А.Н./

 /Мальцева Т.А./

 /Сидорова М.Г./

Со справкой ознакомлены _____ /Жукова Т.П./