

**Выход районной межведомственной комиссии по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № (г. Екатеринбург, ул. )**

09.02.2024 (09:35) в МАОУ СОШ № 19 по адресу: г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, 18-осуществлена проверка организации питания.

Комиссия в составе:

Индюкова Н.В.

Андреева Л.С.

Каюрова А.А.

1. Бракеражный журнал, где отмечаются результаты контроля качества готовых блюд, заполняется ежедневно, комиссией в составе:

Зав.производством Ветрова И.В.

Зам.директора АХЧ Андреева Л.С.

Медицинский работник Осипова И.Д.

2. Режим питания обучающихся:

**ГРАФИК ПИТАНИЯ**

смена		время	классы
<b>1</b>	завтрак	8.40-9.00	1а,б,в,г,д,е,ж,з,и, 3а,в
	завтрак	9.40-10.00	3ж,з, 4б,д,е,з, 5а,б,в,г
	обед	10.40-11.00	5е,ж,з,и,к, 9а,б,в,г,д,е
	обед	11.40-12.00	9ж, 10а,б,в,г, 11а,б,в,г
	обед	14.40-15.00	2а,б,в,г,д,е,ж,з, 3б,е,4ж
<b>2</b>	обед	15.40-16.00	4а,в,г,3д,г, 6а,б,в,г,д,е
	обед	16.40-17.00	6ж,з, 7а,б,в,г,д,е,ж,з
	обед	17.40-18.00	8а,б,в,г,д,е,ж,з,и

3. Проведена оценка вкусовых качеств блюд и измерение веса порций выхода готовых блюд на соответствие санитарным правилам и нормам и фактическому ежедневному меню, в том числе отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней. Меню на **09.02.2024** составлено в соответствии с примерным меню в 2023-2024 учебном году:

1 смена Завтрак 1-4 класс	2 смена Обед 1-4 класс
Бутерброд с сыром и маслом	Салат «Свежесть»
Каша жидкая геркулесовая с маслом	Суп картофельный с бобовыми
Соус из малины	Биточек из мяса говядины и курицы
Кофейный напиток	Каша рассыпчатая гречневая с овощами
Хлеб вит. ржаной	Чай с малиной и сахаром
	Хлеб вит. Пшеничный
	Хлеб вит. ржаной

При снятии проб комиссия определила: внешний вид продукции привлекательный, вкусовые качества готовых блюд соответствуют. При беседе с обучающимися школы, услышали положительное мнение детей о вкусовых характеристиках пищи, приготовленные порции детьми были съедены. Вес порций соответствовал предусмотренным нормам (по технологическим картам).

Заведующей производством рекомендовано обратить внимание на равномерность нарезки овощей в горячих блюдах.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

4. Проведена оценка условий хранения продуктов, хранение продуктов в соответствии с нормами. Ведется: журнал прихода и расхода продуктов, журнал здоровья персонала. На каждое кулинарное изделие имеются технологические карты. Суточные пробы в наличие.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

5. Расположение производственных помещений последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды соблюдается.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

5. Информация об организации питания размещена на официальном сайте образовательной организации размещено в разделе «Питание», ежедневное меню в разделе «Питание»:

6. На момент проверки температура готовых блюд соответствовала нормам:

ЗАВТРАК – каша- +67град.С.

соус- +75град. С.

кофейный напиток-+67град. С.

Питьевой режим обеспечен через установленные фонтанчики. Обработка производится своевременно обслуживающей компанией.

7. Меню на 10 дней разработано технологом ООО «Комфорт» Вернером А.В., утверждено директором ООО «Комфорт» Поматиловым С.С. и согласовано директором МАОУ СОШ №19 Беловой С.А. меню на 10 дней соответствует фактическому, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 1.2.3685-21, в наличии: санитайзеры с антисептиками, дозаторы с жидким мылом, приборы для обеззараживания воздуха. Сотрудники пищеблока обеспечены средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы), спецодеждой.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

9. Членами комиссии было проведено наблюдение за процессом накрытия. Нарушения санитарных норм и временных промежутков не отмечено.

Администрации школы рекомендовано не задерживать обучающихся после звонка, чтоб еда не остывала.

В проверке участвовали: Индюкова Н.В.

Каюрова А.А.

Андреева Л.С.