

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга)

ПРОТОКОЛ
проверки пищеблока

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Андреева Е.В. - директор ГБОУ школы №55 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

1. Попова А.В. – медсестра
2. Тимофеева О.Ю. – шеф-повар
3. Кононенко О.С. – заместитель директора по АХР
4. Михайлова А.А. – ответственный за питание
5. Булгакова Н.М. – родитель
6. Шитикова А.Е. – родитель
7. Волосатова В.М. – родитель
8. Оверчук В.В. - родитель

Цель проверки:

Проверка готовности столовой и пищеблока к работе в новом 2024-2025 учебном году. Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Место и время проведения:

ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Глухарская, д.28, стр.1

ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Королёва, д.71, корп.3, стр.1

«22» августа 2024 года

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное двадцатидневное цикличное меню соответствует всем требованиям;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в достаточном объёме;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- питьевой режим организован наличием кулера;
- состояние оборудования пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд;
- имеется примерное двадцатидневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно;
- медицинские книжки повара и кухарочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; СМС пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- имеется график приема пищи.

Выводы комиссии:

Комиссия установила, что школьные столовые находящиеся по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Глухарская, д.28, стр.1 и г. Санкт-Петербург, ул. Королёва, д.71, корп.3, стр.1 готовы к работе в 2024-2025 учебном году и соответствуют всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное меню, которое размещено на сайте образовательной организации для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка для работы школьной столовой в новом учебном году. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Председатель комиссии

Анна Андреева Е.В.

Члены комиссии:

<i>В. Давы</i>	<i>Жданова О.И.</i>
<i>М. Гол</i>	<i>Женченко О.С.</i>
<i>М. Гол</i>	<i>Михайлова А.А.</i>
<i>М. Гол</i>	<i>Попова А.В.</i>
<i>М. Гол</i>	<i>Шубина А.Е.</i>
<i>Виз</i>	<i>Волосатова В.М.</i>