

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ПЕРМИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 55  
имени дважды Героя Советского Союза Г.Ф. Сивкова» г. Перми**

**Аналитическая записка**

**по результатам контроля за организацией и качеством питания**

28.10.2019 г.

Аналитическая записка составлена по результатам месячного контроля за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ «СОШ № 55» г. Перми. Нормативной базой для ее составления явились следующие документы: «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Положение об организации питания в ОУ, Программа производственного контроля на 2019-2020 год, иные локальные акты, касающиеся организации питания.

В октябре 2019 года мониторинг проводился в соответствии с Программой производственного контроля на 2019 – 2020 г.:

**1. Ежедневный контроль** (пп. 2.1, 2.6, 4,5, 6.4, 6.5, 6.6, 8.1);

**Выводы:**

- ежедневно ведется бракеражный журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 2.1),
- журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно (журнал учета имеется, п.2.6);
- сбор пищевых отходов в промаркированные емкости с крышками (п.4.5, визуальный осмотр, емкости имеются);
- наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.6.4, технологические карты в наличии);
- проведение бракеража готовых блюд членами бракеражной комиссии с оценкой в бракеражном журнале (п. 6.5, журнал в наличии, ведется ежедневно);
- обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями (п.8.1, выполняется, имеется журнал мониторинга питьевого режима, визуальный контроль дежурных администраторов);
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды п.8.2, имеются сертификаты).

**2. Раздел 5 Санитарное состояние пищеблока** (пп. с 5.1 по 5.6) и обеденного зала.

**Выводы:**

- содержание кухонного и подсобных помещений в порядке и чистоте (п.5.1, визуальный осмотр);
- обработка технологического оборудования пищеблока по мере загрязнения (п.5.2, визуальный осмотр);
- соблюдение графика проведения генеральных уборок (п.5.3, график уборок в наличии, ведется журнал проведения уборок);
- маркировка уборочного инвентаря. хранение в специально отведенном месте (п.5.2, визуальный осмотр, маркировка имеется, уборочный инвентарь хранится в специальном шкафу);
- достаточное наличие комплектов рабочей одежды, содержание ее в чистоте (п. 5.6, визуальный осмотр, все сотрудники в рабочей одежде. Количество комплектов соответствует количеству сотрудников на пищеблоке).
- обеденный зал находится в нормативном состоянии. Членами общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания и дежурными администраторами ведется журнал мониторинга санитарного состояния обеденного зала. Дважды в день и по окончании рабочего дня в зале проводится влажная уборка, Столы и стулья протираются работниками пищеблока в течение всего дня.
- заведующей пищеблоком Калабиной Л.Н. предложено установить постоянный режим проветривания обеденного зала. В перерывах между приемом пищи обучающимися обеденный зал проветривается, но недостаточно регулярно

Председатель бракеражной комиссии:




Чалова С.В.

Председатель общественной комиссии по

контролю за организацией и качеством питания:  Панина Г.П.

Член общественной комиссии по  
контролю за организацией и качеством питания:  Белова Е.Б.

Член административной комиссии:  Макарова А.В.