

**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**

27.09.2019

Аналитическая записка составлена по результатам мониторинга по контролю 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 сентябре 2019 года контрольные мероприятия проводились в соответствии с Программой производственного контроля по следующим разделам:

1. **Раздел 2** Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункты 2.1, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8)

Выводы:

- ежедневно ведется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 2.1),
- сроки реализации скоропортящихся продуктов с наличием отметки о полной реализации продукта до конечного срока соблюдаются (п.2.4, имеется журнал),
- условия хранения скоропортящейся продукции в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки соблюдаются;
- журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно (журнал учета имеется, п.2.6);
- наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (имеются акты проверок общественной комиссии).

2. **Раздел 6** Рацион питания (пункты 6.1,6.2,6.4,6.5).

Выводы:

- наличие 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и руководителем учреждения (п. 6.1, меню имеется);
- соответствие ежедневного меню 10- дневному меню (п.6.2, ежедневное меню в наличии);
- наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 6.4, все технологические карты имеются);
- хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в холодильнике в течение 48 часов при t + 2-6 градусов (п. 6.5, наличие суточных проб).

3. **Раздел 8** Обеспечение питьевого режима (пункты 8.1.8.2).

Выводы:

- 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).

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.