

**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

29.11.2019 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 ноябре 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 журнал 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. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья (пп. с 2.1 по 2.9)

Выводы:

- ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 2.1, наличие и ведение журнала);
- наличие сопроводительных документов на поступившие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срок реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества (сертификат, свидетельство, декларация). (п.2.2, документация о поступивших продуктах питания в ноябре в наличии, маркировка имеется);
- соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов с наличием отметки о полной реализации продукта до конечного срока (п. 2.4, журнал бракеража продукции в наличии);
- соблюдение условий хранения скоропортящейся продукции в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки (п. 2.5, акты проверки в наличии);
- ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования (п.2.6, наличие журнала);
- хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии ярлыков промышленной упаковки (п.2.7, наличие актов контроля);
- наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 2.8, наличие актов контроля).

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.