

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинская школа-интернат, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы»
(ГБОУ СО «Тавдинская школа-интернат»)

Лесная ул., д. 4, г. Тавда 623950
тел. (34360) 5-25-15, 5-21-11, факс (34360) 5-25-15
E-mail: tskoshi@mail.ru
ОКПО 55792488, ОГРН 1026601905593,
ИНН/КПП 6634007906/667601001

Справка о работе бракеражной комиссии по оценке качества питания обучающихся
Цель проверки: проверка качества готовой продукции.

Комиссия в составе:

Бабуло Наталья Витальевна, заведующая производством.

Кахановская Галина Викторовна, медицинский работник.

Науменко Людмила Геннадьевна, директор

1. В период с 01.09.2020 года по 31.09.2020 года членами бракеражной комиссии проводились выборочные контрольные мероприятия по качеству питания обучающихся, а также контролю организации питания обучающихся.

В ходе проверок был осуществлен:

Наименование мероприятия	Срок проведения	Ответственные	Выводы, рекомендации.
Пробы готовой продукции	ежедневно 8-00, 11-30, 15-30, 17-00	Бабуло Н.В. Кахановская Г.В. Науменко Л.Г.	Бракераж готовых блюд проводится ежедневно согласно Положению о бракеражной комиссии.
Контроль весового содержания готовых блюд	ежедневно	Бабуло Н.В.	Порции соответствуют утвержденному меню. Отмечены отклонения от весовой нормы +/- 5-7 гр.
Соблюдение графика питания.	ежедневно	Науменко Л.Г.	Нарушений графика питания не установлено.
Соблюдение правил поведения.	ежедневно	Науменко Л.Г.	Проведен контроль обработки рук. Контроль приема пищи, контроль правил поведения. Кл.руководителям, воспитателям ГПД рекомендовано на постоянной основе проводить разъяснительную работу по правилам

			поведения в столовой.
Контроль приема пищи обучающимися.	Ежедневно	Кахановская Г.В.	Каждый обучающийся относится к питанию в столовой индивидуально: есть дети , которые едят выборочные блюда ,есть дети ,которые плохо едят мясную продукцию, тушеную капусту, овощные салаты. Вывод: дети едят в зависимости от культуры питания ,воспитанной в семье.
Контроль пищевых отходов.	Ежедневно	Кахановская Г.В.	Пищевые отходы собираются в общий контейнер ,своевременно утилизируются. Нарушений не выявлено.
Контроль проведения влажной уборки обеденного зала.	Ежедневно	Кахановская Г.В.	Влажная уборка столовой проводится по графику (после каждого приема пищи). Уборка производственных помещений пищеблока проводится ежедневно ,не менее 2-х раз в день.

2. Санитарное состояние пищеблока признано удовлетворительным. Влажная уборка обеденного зала проводилась после каждого приема пищи обучающимися , в производственных помещениях ежедневно ,но не реже двух раз в смену. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.

3. Оформлены информационные стенды ,на которых размещены график питания обучающихся, график дежурства в столовой ,ежедневное меню, ведомость на питание ,правила поведения в столовой ,информация о сбалансированном питании.

4. Обеспеченность посудой в достаточной количестве имеется.

5. Разделочные ножи и доски маркированы. МС – мясо сырое, КС – кура сырая, ОС – овощи сырые, РС – рыба сырая , имеется маркировка столов , отдельно для сырых и вареных продуктов ,для хлеба.

6. Суточные пробы имеются. Хранятся в холодильнике.

7. Персонал пищеблока имеет медицинский допуск к работе. У персонала столовой имеется в наличии по два комплекта спецодежды. Сотрудники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки).

8. В обеденном зале, в производственных помещениях пищеблока имеется переносной рециркулятор, которые работают в ежедневном режиме в соответствии с графиком.

9. Режим работы школьной столовой: понедельник – пятница с 6.00 до 20.00.

10. В школе осуществляется питьевой режим. В школьной столовой установлен питьевой фонтанчик "Аквафор Фонтанчик Кристалл-ЭКО-100-2". Снабжен защитой от инфекционных заболеваний, вызванных ненадлежащим качеством водопроводной воды. Входящий в комплект водоочиститель Аквафор Кристалл ЭКО надежно защищает от бактерий и простейших: *Escherichia coli* 1257, *Enterobacter cloacae*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Lambliia intestinalis*.

11. Школа оборудована столовой на 32 посадочных места.

Для обучающихся, проживающих в интернате организовано 5-и разовое горячее питание (первый завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)

Для обучающихся, посещающих группу продленного дня организовано 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник)

Для обучающихся, не посещающих группу продленного дня организовано 2-х разовое горячее питание (завтрак, обед).

12. Складские помещения имеются, где соблюдается товарное соседство.

13. Состояние моечных удовлетворительное.

01.10.2020 года

Директор

Зав производством

Медицинский работник

Нау.
Бабуло
Каханов

Науменко Л.Г.

Бабуло Н.В.

Кахановская Г.В.