

Дата посещения 21.06.2023

СПРАВКА

о результатах мониторинга организации питания детей и подростков в городских оздоровительных лагерях в ходе профилактических визитов в период прохождения летних каникул в 2023 году.

1. МБОУ СОШ № (адрес) Школа № 1
 2. Кол.-во детей в ГОЛе: 30; из них: 7-11 лет 30; 12 лет и старше _____
с 2-х разовым питанием (323,5) _____ 3-х разовым (404,4) 30
 3. Предприятие, организующее питание детей самостоятельно
 4. Наличие перспективного меню с учетом возрастных категорий (7-11 лет), (12 и старше); ежедневного меню 15 дневное обеденное меню
 5. Выполнение перспективного и ежедневного меню выполняется по дням недели
 6. Применяемая наценка на прод.-ю собственного производства _____
 7. Наличие и ведение кухонной документации:
 - журнал бракеража готовой прод.-ии в соответствии с СанПиН
 - журнал бракеража скоропортящейся продукции в соответствии с СанПиН
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ведется
 - журналы (графики) обработки произ.-ых цехов, сан.узлов разработаны
 - гигиенический журнал сотрудников пищеблока ведется
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется
 8. Организация производственного контроля (кратность проведения лабораторных исследований) организуются
 9. Исправность и маркировка кухонного оборудования, посуды, уборочного инвентаря: промаркированы по этикеткам
 10. Наличие бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха 1 в зале
 11. Правильность обработки посуды, кухонного оборудования, производственных помещений, дез. средствами, наличие инструкции по их применению
 12. Комплектность санитарной одежды, наличие перчаток, масок: _____
 13. Обеспеченность кадрами: 3ч
 14. Прохождение медосмотра (на наличие вирусных кишечных инфекций), проводят своевременно
 15. Санитарное состояние пищеблока: в порядке
 16. Суточные пробы выставляются на 48ч
 17. Контрольные блюда выставляются
 18. Наличие технологических карт предоставляются по классам
 19. Организация питьевого режима _____
 20. Наличие сопроводительных документов на продукты питания: 1) использование в пищу бытовых блочных холодильников
 21. Соблюдение температурного режима хранения продуктов нарушение хранения (соки +25 / т.к. -29°)
 22. Рекомендации по итогам посещения пищеблока ГОЛа 1) усилить контроль за соблюдением рас. расквуды, обрад. посуды, одежды, столов;
- Члены рабочей группы:
Управлений:

Начальник ГОЛа: И. Петрова

Торговли: Т.И. В.

Организатор питания:

Образования: И.

Физкультуры, спорта и
здравоохранения: И.