

**Справка**  
**по результатам работы родительского контроля ГБОУ АО «Вельская СКОШИ»**

Дата проверки: 23 ноября 2023 года.

Цель: проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья на пищеблоке ГБОУ АО «Вельская СКОШИ».

Проверка осуществлялась комиссией:

- медицинская сестра диетическая – Калинина Н.А.
- представитель совета родителей (законных представителей) – Чишикина О.А.
- заместитель директора по АХЧ - Мирошниченко Ж.В.

Проверкой установлено:

Представитель совета родителей Чишикина Ольга Альбертовна в присутствии медицинской сестры диетической Калининой Наталии Александровны, заместителя директора по АХР Мирошниченко Жанны Владимировны произвела проверку сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

В ходе проверки осмотрены:

- 1) Склад сухой продукции. Вся продукция в складе хранится на деревянных стеллажах, в таре производителя с указанием даты выработки, срока годности и условий хранения. Станчикас Татьяна Борисовна заведующий складом, ознакомила Чишикину О.А. с документацией на продукты питания (товарные накладные, счета-фактуры) при поступлении товаров на склад. Проверили наличие сертификатов и сроков годности на некоторые продукты. Например, крупа манная – сертификат качества ГОСТ 7022-2019, производитель ООО «Агротрейдинг плюс», срок годности до 22.03.2024 года. Зеленый горошек консервированный – сертификат качества ТР ТС 022/2011 производитель г. Смоленск, срок годности до 15.12.2024 года. Печенье «Морозово» – сертификат № РОСС RU. АЮ 44 Н03051, производитель г. Ростов-на-Дону, срок годности до 21.04.2024 года.
- 2) Склад сырой продукции. Мясо, кура, рыба и молочные продукты хранятся в отдельных холодильниках с соблюдением температурного режима, в каждом холодильнике имеется термометр для измерения температуры. Татьяна Борисовна, пояснила, что температурный режим в холодильниках заносится в специальный журнал.
- 3) Продуктовый склад. На склад выдаются продукты и сырьё для приготовления пищи на следующий день. Для хранения продукции предусмотрены стеллажи, холодильник, шкаф для хлеба. Хлеб поступает на пищеблок ежедневно, молочная продукция 3 раза в неделю. Остальные продукты подвозятся по мере необходимости.

Наталия Александровна, рассказала, родителям, что готовая продукция на пищеблоке ГБОУ АО «Вельская СКОШИ» реализуется в течение 2 часов с момента приготовления. Перед каждым приёмом пищи снимается проба. Результат пробы член бракеражной комиссии фиксирует записью в журнале бракеража готовой продукции. Ежедневно после снятия пробы, делается отбор пробы по всем наименованиям готовой продукции и суточные пробы хранятся в специально отведенном для этого холодильнике - 48 часов. На момент проверки, пробы в холодильнике соответствовали бракеражному журналу.

Законный представитель Чишикина О.А. сняла пробу с обеда и сделала запись в журнале бракеража готовой продукции. Наименование блюд соответствовало 14-ти дневному меню: винегрет; суп рыбный с крупой; макаронные изделия; печень по-строгановски; компот из сухофруктов; хлеб пшеничный; хлеб ржаной.

При проведении мероприятий контроля выявлено следующее:

- 1) условия хранения сырой и готовой продукции и сроки реализации на пищеблоке ГБОУ АО «Вельская СКОШИ» соблюдены. Замечаний не выявлено;
- 2) при снятии пробы на обеде замечаний не выявлено.

Комиссия:

Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_ Калинина Н.А.

Совет родителей (законный представитель) \_\_\_\_\_ Чишикина О.А.

Заместитель директора по АХЧ \_\_\_\_\_ Мирошниченко Ж.В.