

Справка

По итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: упорядочение режима питания

Дата проверки 16 сентября 2022 года

Ф.И.О. проверяющих: заместитель директора Демина Е.В., заместитель директора Сомов А.Н., диспетчер по питанию Шуманская Ю.В., мед. работник (по согласованию) Пенкина О.Н., представитель родительской общественности (по согласованию) Юзупкина К.В.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи и наблюдение за обучающимися, беседа с персоналом пищеблока.

В школе осуществляется двухразовое горячее питание (завтрак и обед) обучающихся, 5 дней в неделю. Завтраки и обеды предоставляются обучающимся в соответствии с графиком горячего питания по школе.

Утвержден директором школы график питания обучающихся, состав комиссии по административно-общественному контролю и бракеражной комиссии.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контролируемых с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используют специальную выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порции блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы меню в котором указываются сведения об объеме блюд и название кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанные с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук при входе в столовую есть умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла и сушилками для рук.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, маски, перчатки, нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при

поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовление готовой пищи.

При приведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Считать работу по организации питания удовлетворительной.

Члены комиссии:

Демина Е.В.



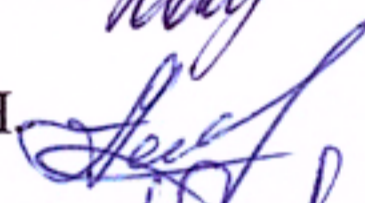
Сомов А.Н.



Шуманская Ю.В.



Пенкина О.Н.



Юзупкина К.В.



Со справкой ознакомлена:

Ваганова Е.А.



Гуреева И.В.



16-09-2022