

Справка
по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой в МБОУ
«Средней общеобразовательной школе №37 с углубленным изучением отдельных
предметов»

Дата: 15.11.2021 г.

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Время проверки: 15 ноября 2021 года.

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Ф.И.О. проверяющих:

Мифтахова Л. Ф. – директор школы

Забродина Л. Ф. – заместитель директора по АХЧ

Халиуллина Г. В. – председатель профкома

Ардаширова Л. В. заместитель директора по УВР

Яхин Р. И. председатель родительского комитета МБОУ «СОШ №37»

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:

В наличии имеются

- а) приказы Отдела образования об организации горячего питания, постановления Исполнительного комитета г. Набережные Челны;
- в) локальные акты школы об организации горячего питания:
 - «Об организации питания обучающихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году» № 258 от 01.09.21г.;
 - «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МБОУ СОШ №37 в 2021-2022 учебном году» №276 от 01.09.21г.;
 - Положение об организации горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №37 с углубленным изучением отдельных предметов
 - График посещения родителей для родительского контроля организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №37 с уиоп;

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 365 человек, для учащихся 5-11 классов в количестве 486 человек, для 64 учащихся организовано льготное питание.

Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Утвержден директором школы график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, 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 учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций 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 приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). 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, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Никитина Л. И. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПиН 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Систематически ведется:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «организация питания»

Классные руководители 5-11 классов назначают дежурных по столовой, которые накрывают на столы, следят за порядком во время приёма пищи учащимися. Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Классным руководителям следить:
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.
4. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.

5. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

6. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Справка составлена и. о. заместителя директора по УВР Ардашировой Л. В.
Данная справка зачитана на совещании при директоре 15.11.2021 г.