

Справка по итогам проверки организации горячего питания в столовой МОБУ «СОШ «Муринский ЦО 2»

Цель проверки: контроль за качеством питания обучающихся

Время проверки: ноябрь 2023 года

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

В МОБУ «СОШ «Муринский ЦО 2» осуществляется горячее питание школьников, 6 дней в неделю. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.

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

Установлен график дежурства учителей и обучающихся в столовой, график питания учащихся, состав 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. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

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 обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

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

Пищевые отходы хранятся в емкостях в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста обучающихся в 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 обучающихся 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, 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 обучающихся в производственных помещениях столовой.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями. Учителя начальных классов проводят большую просветительскую работу по правильному питанию, по культуре поведения в общественных местах.

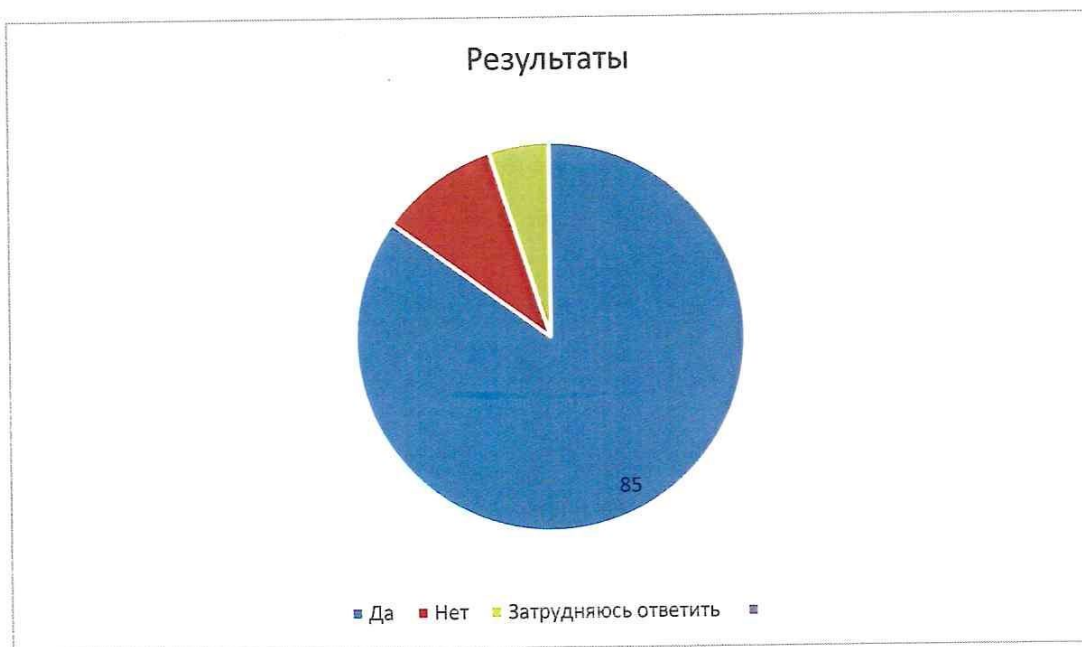
К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет бракеражная комиссия.

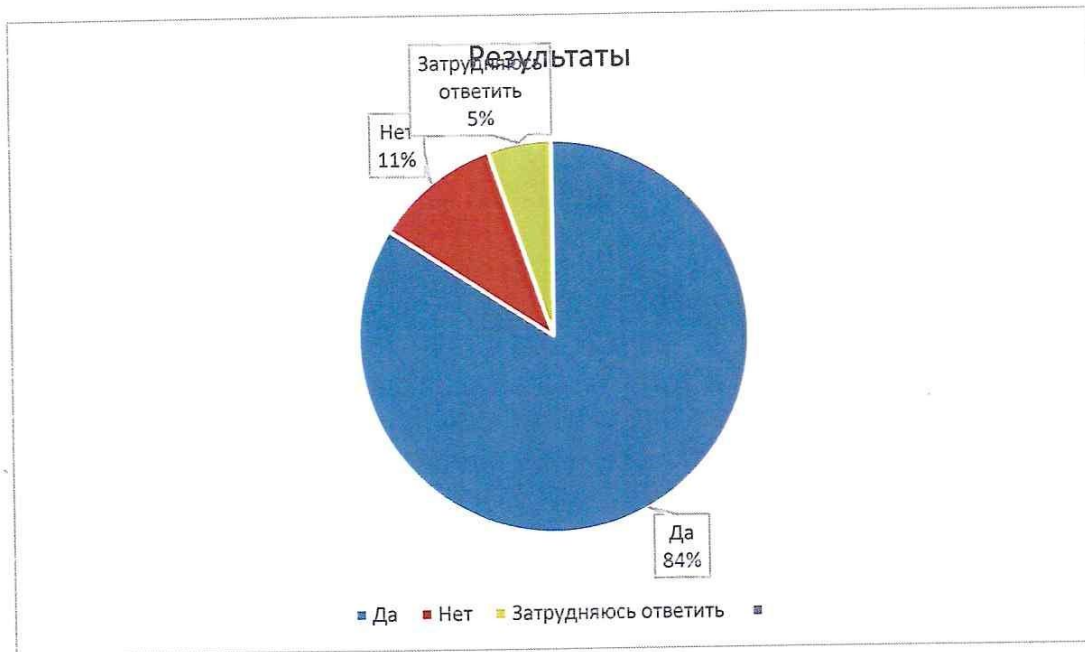
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Согласно проведенному анкетированию среди родителей и обучающихся опрос показал следующие результаты:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?



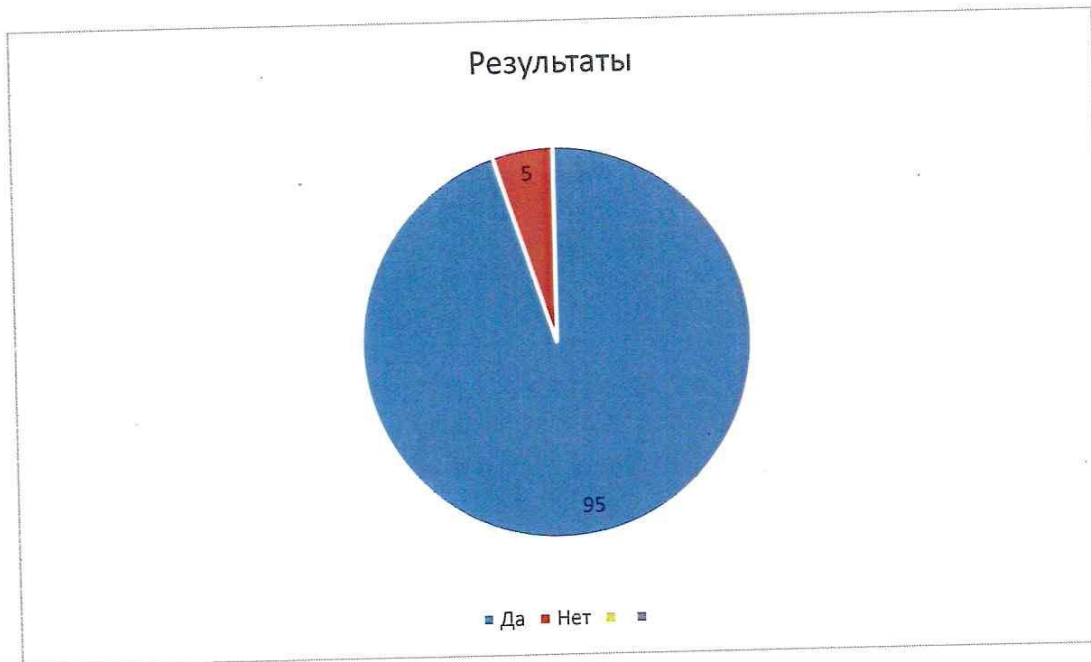
2. Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?



3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?



4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?



Ваши предложения по организации питания в школе:

1. Обогатить меню сезонными фруктами и овощами (льготное питание);
2. Возобновить горячие завтраки;
3. Заменить молоко на чай.

Директор ОУ



А.Г. Деревянко

Исполнитель: Молчановская Т.В.
Телефон: 89523808818