

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в столовой МБОУ гимназии №45

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: январь 2020 года

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

В МБОУ гимназии №45 осуществляется горячее питание школьников, 5 дней в неделю. Завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания:

9.00.- 9.20.1-е классы

9.25.- 9.45. 2-е классы

9.50.-10.10.3-е классы

10.15.-10.30.4-е классы

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

49 учащихся получают льготное бесплатное питание, другие питаются за родительскую плату.

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 (весы настольные, напольные, хлеборезка).

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, 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 обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

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.

Медицинские работники (Елоева Л.А. Кудашева Р.) следят за организацией питания в общеобразовательном учреждении, 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 шеф-повар Дзусова З. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет врач Елоева Л.А.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители еженедельно занимаются начислением родительской платы за истекшее время, производят сбор денежных средств и передают шеф-повару столовой. Классные коллективы 6,7,8 классов назначают дежурных по столовой, которые накрывают на столы, следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

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

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 6,7,8 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем директора поУВР

Л. И. Губовой .