

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 09 сентября 2024 года 11:20

Ф.И.О. проверяющего: Василевич Л.А. - руководитель школы

Рыжова Т.М. - род. контроль многод. 5 класс

Макарова В.А. - отв. по питанию

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

В школе осуществляется одноразовое горячее питание школьников 5 дней в неделю.

Обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе: 11:05

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и 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. 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). 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. При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Уборка обеденного зала проводится после 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 хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста обучающихся 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 приготавливаемых 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним холодной воды со смесителями. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой 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. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет поваром Кузнецовой Т.В. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб осуществляется. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Дежурный по столовой классные руководители следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена руководителем школы Василевич Л.А. 09.09.2024

Со справкой ознакомлены:

Вот
Кузнецова
Ильина