

Справка

по итогам мониторинга организации горячего питания в школьной столовой ГБОУ Цо Эрудит

Время проверки: 1-4 марта 2021 года

Ф.И.О. членов комиссии:

1. Икаева Е.Л.-заместитель директора;
2. Мельникова Т.Н.- медицинская сестра;
3. Рогаткина Ф.И. – член родительского комитета;
4. Бетрзова Э.Н. - член родительского комитета;
5. Земскова Е.Ю.- член родительского комитета.

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

В школе осуществляется трехразовое горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 225 человек. Из них завтрак и полдник организованы за счет родителей.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, 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, тестомешалка, посудомоечная машина).

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. Осуществляется масочный режим работниками столовой.

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

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 Мельникова Т.Н. 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, воспитателя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
 2. Классным руководителям 1-4 классов не допускать вынос продуктов питания за пределы столовой.
 3. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.
- пищевые отходы не выносить через раздаточные помещения пищеблока.

Заместитель директора по УВР

Медсестра

Члены родительского комитета:

 Икаева Е.Л.

 Мельникова Т.Н.

 Рогаткина Ф.И.

 Бетрoзова Э.Н.

 Земскова Е.Ю.