

Справка

По итогам проверки организации горячего питания в столовой МАОУ «СОШ№108»
Комиссия по производственному контролю за организацией питания учащихся в составе:

Председатель:

Михайлова Ю.А. - заместитель директора по АХЧ;

Члены комиссии:

Болотова Н.Н. - ответственная за организацию питания обучающихся;

Исаева Т.М. - школьный врач

Усанова Г.А. - школьный фельдшер

Быкова С.П. - председатель профсоюзного комитета

Провели проверку организации питания в столовой МАОУ «СОШ№108» в период с
05.09.2017 по 06.09.2017г.

Цель проверки: выполнение программы производственного контроля и режима питания
учащихся.

Время проверки: 05.09.2017г. 1-я смена и 06.09.2017г. 2-я смена.

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012г., СанПин
2.4.5.2409-08, приказом по школе от 04.09.2017г. «Об организации горячего питания
учащимся МАОУ «СОШ№108» в 2017-2018 учебном году, программой
производственного контроля на 2017-2018 учебный год.

В школе осуществляется горячее питание школьников 6 дней в неделю. Питание
предоставляется в соответствии с графиком питания по школе.

Организовано льготное питание для учащихся с 1-11 класс.

Директором утвержден график питания школьников, список общественной комиссии по
контролю за организацией питания и бракеражной комиссии.

В технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд,
мытьё столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке
помещений, соблюдения правил личной гигиены используется холодная и горячая вода в
соответствии с предъявляемыми к ней требованиями. Для этого берутся пробы воды на
лабораторные исследования. В моечной установлены раковины, моечные ванны с
подводкой горячей и холодной воды. Все установленное технологическое и холодильное
оборудование в производственных помещениях находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из
расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. При организации питания
используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям

безопасности. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил посуда хранится в шкафах около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся и отдельно от пищевых продуктов.

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

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока, хранятся в специально выделенном месте в емкостях с крышками заполненными не менее 2/3 объема и промываются раствором моющих средств.

С учетом возраста обучающихся в школе используется примерное меню с соблюдением требований санитарных правил. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы меню.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд и исключены продукты с раздражающими свойствами. Вся поставляемая на производство продукция имеет сертификаты соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Учащиеся не допускаются в производственные помещения столовой, не привлекаются к работам связанным с приготовлением пищи, уборке помещений.

Персонал столовой обеспечен специальной 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 и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинские работники следят за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлении пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб – СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинскими работниками.

При организации питания учащихся обязательным является сопровождение и присутствие классных руководителей в школьной столовой с 1-5 класс. Классными руководителями 1-

5 классов ведется ежедневный контроль количества питающихся в классе за родительскую плату и льготное питание оплата питания производится по картам МУЛЬТИПАС. Питание учащихся с 6-11 класс осуществляется по картам МУЛЬТИПАС и наличный расчет, льготное питание осуществляется строго по картам МУЛЬТИПАС. Организация питания в школьной столовой по предварительным заявкам путем накрывания столов закрепленных за каждым классом и через раздачу.

Рекомендации:

1. Классным руководителям с 1-11 класс следить за поведением учащихся и не допускать вынос продукции за пределы столовой.

Выводы:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

07.09.2017г

Председатель:

Члены комиссии:



Михайлова Ю.А.



Болотова Н.Н.



Исаева Т.М.



Усанова Г.А.



Быкова С.П.