

Справка
по итогам проверки качества питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Цель проверки: проверка качества питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой

Время проверки: сентябрь – октябрь 2015 года.

Проверил: заместитель директора по воспитательной работе Ахмедьянова Н.И.

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

В школе осуществляется одноразовое горячее питание, 6 дней в неделю. Горячие завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе:

-Учащиеся, питающиеся за счет государственной дотации и родительских взносов

Понедельник

I смена

1а,1б,4а,4б,5а классы – после II урока 09.10ч.

5а,6а,6б,7а,7б классы – после III урока 10.00ч.

с – после IV урока 10.50ч.

II смена

2а,2б,3а,3б классы – после I урока в 13.10ч.

-Учащиеся, питающиеся за счет государственной дотации

I смена

1а,1б,4а,4б,5а,5б,6а,6б,7а,7б,8,9,10,11 классы – после I урока 08.25ч.

II смена

2а,2б,3а,3б классы – I урока 13.10ч.

Вторник – пятница

I смена

1а,1б,4а,4б,5а классы – после II урока 09.35ч.

5а,6а,6б,7а,7б классы – после III урока 10.30ч.

8,9,10,11 классы – после IV урока 11.25ч.

II смена

2а,2б,3а,3б классы – после I урока в 13.10ч.

-Учащиеся, питающиеся за счет государственной дотации

I смена

1а,1б,4а,4б,5а,5б,6а,6б,7а,7б,8,9,10,11 классы – после I урока 08.45ч.

II смена

2а,2б,3а,3б классы – после I урока 13.10ч.

Организовано для учащихся 1-11 классов в количестве 35 человек льготное бесплатное питание.

Приказом №с 190 – ОД от 01.09.2015г. утвержден директором школы график питания учащихся, список бракеражной комиссии (приказ № 197 – ОД от 01.09.2015г.).

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-душ. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

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 хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

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 меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). 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.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители ежедневно в специальных дневниках отмечают учащихся, питающихся в столовой за счет родительской платы, подают в Уфимский комбинат детского питания, сопровождают учащихся в столовую. Классные коллективы 6-11 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 продукцию за пределы школьной столовой.

Вывод:

Работу школьной столовой считать удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем
директора по ВР

Ахмедьяновой Н.И.
28.09.2015 г.