

Справка по итогам проверки условий питания в школе

В соответствии с приказом и.о. директора МКОУ «СОШ №1» с.п. Аргудан от 05.10.2020 г. № 262 «О проверке условий питания учащихся в школе» была комиссией в составе 5 человек осуществлялась проверка условий питания обучающихся с 07.10.2020 г. по 15.10.2020 г.

Сроки проверки: с 7 по 15 октября 2020 г.

Цель проверки: контроль за обеспечением обучающихся качественным и безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, совершенствованием организации горячего питания.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние.
2. Осмотр технологического и холодильного оборудования.
3. Наличие кухонного и столового оборудования.
4. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря.
5. Санитарное состояние складского помещения, условия хранения продуктов.
6. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
7. Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек.
8. Соблюдение правил мытья посуды.
9. Рацион питания учащихся.
10. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции.
11. Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
12. Бракераж готовой продукции.
13. Наличие и хранение суточных проб.
14. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

По итогам проверки комиссия установила:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового и кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан ПиН.
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам. Недостаточно холодильного оборудования.
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями.
- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на

высоте 15 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку⁴ имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации.

- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами и ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками и сметаной. Работа повара выполняется в соответствии с инструкциями.
- Правила мытья и сушки соответствует требованиям Сан ПиН.
- Имеется примерное 12-дневное меню, с указанием калорийности и веса блюд; меню на каждый день вывешено в обеденном зале; меню согласовано с Роспотребнадзором.
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции (сертификаты).
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур.
- Произведен бракераж готовой продукции. Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствует утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.
- Поваром ведется отбор суточных проб: правила отбора и хранения суточных проб соблюдаются.
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации.
- Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены.

Выводы и предложения:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся ежемесячно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ответственному за питание ежедневно следить за санитарным состоянием столовой и оборудования.
3. Классным руководителям усилить контроль соблюдения обучающимися санитарно-гигиенических норм при приеме пищи в школьной столовой.

07.10.2020 г.

	Ф.Ж. Арамисова
	Р.Х. Кушхова
	Р.Х. Бадракова
	О.М. Жигунова
	Н.В. Куашева