

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ивнянская средняя общеобразовательная школа №1»

Справка

по итогам проверки организации питания учащихся в школьной столовой

Цель проверки: проверить организацию горячего питания обучающихся 1–11-х классов:

- качество приготовления пищи;
- чистота столов;
- санитарные условия пищеблока и обеденного зала;
- выполнение норм выдачи пищи.

Сроки проверки: 12 сентября 2016 года

Проверяющие: комиссия производственного контроля за питанием обучающихся школы в составе: Дмитриевой Г.А., заместителя директора, Панковой С.Л., председателя профсоюзного комитета, Лукьянчикова В.А, заместителя директора по АХЧ.

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

Согласно положения «Об организации рационального питания обучающихся МБОУ «Ивнянская СОШ № 1» в образовательном учреждении организовано двухразовое горячее питание для обучающихся 1-11-х классов и трёхразовое – для учащихся, посещающих группу продлённого дня по присмотру и уходу за детьми. Завтраком охвачены все обучающиеся школы. Из 756 обучающихся – 625 обедают (1-4 классы – 260 из 303 учащихся (85,8 %) ; 5-9 классы – 300 из 366 учащихся (81,9 %) ; 10-11 классы – 65 из 87 учащихся (74,7 %). Пять раз в неделю в рационе учащихся 1-10-х классов присутствует молоко, а учащихся 11-х классов – шесть раз в неделю. Ежедневно в меню включен пакетированный мёд. Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов.

График питания учащихся в столовой на 2016-2017 учебный год определен приказом по школе.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).

На момент проверки на завтрак была подана каша молочная из овсяных хлопьев с маслом, мёд натуральный, чай с молоком, булочка «Ромашка», масло сливочное, сыр порционный. На обед – борщ из свежей капусты, тефтели говяжьи, макароны отварные, соус красный основной, кисель фруктовый, хлеб. На полдник – печенье.

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

блюдо осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Пищевые продукты сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. К реализации допускается только пищевая продукция, имеющая маркировку, что отражено в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Кастрюли для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств. Столовые приборы хранят в специальных ёмкостях ручками вверх.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь.

Медицинский работник Гордова Н.С. следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

В обеденном зале столовой установлены умывальники и предусмотрены одноразовые полотенца. Однако на момент проверки одноразовые полотенца отсутствовали.

Проводятся генеральные уборки всех помещений. График уборки имеется. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.

За каждым классом в обеденном зале закреплены столы. При питании детей (завтраке и обеде) присутствуют классные руководители.

Выявленные недостатки:

- отсутствие одноразовых полотенец;
- опоздания классных руководителей в столовую во время приёма пищи обучающихся.

Рекомендации:

- дежурному администратору вести контроль за присутствием классных руководителей в столовой;
- заместителю директора по АХЧ Лукьянчикову В.А. обеспечить столовую одноразовыми полотенцами.

Справку подготовила заместитель директора по УВР Дмитриева Г.А.

Справка рассмотрена на совещании при директоре

(протокол № ___ от _____ 2016 г.)