

## **Справка** **по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой**

**Цель проверки:** получение информации об организационном обеспечении учащихся горячим питанием, о соблюдении санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности, о степени оснащённости столовой оборудованием, посудой, инвентарем, санитарной одеждой, об эстетическом состоянии обеденного зала, об организации наличия документов по питанию.

**Сроки:** сентябрь 2022 года.

Проверка осуществлялась директором школы Чернышевой В.К., заместителем директора по УВР Молчановой Л.Н., член Совета Отцов Мякотин А.В., представитель родительского комитета Костикова О.И.

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

В школе осуществляется горячее питание для учащихся 1 – 9 классов в количестве 54 человек (100%), в том числе для учащихся из малообеспеченных и многодетных семей в количестве 10 человек организовано льготное питание.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся.

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.

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 обеденного зала 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.

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 учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, 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. Доставка готового питания осуществляется специализированным транспортом.

Для мытья рук установлена умывальная раковина, есть электрическая сушилка для рук. 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.

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, 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 и дежурного учителя. Классные руководители 7 – 9 классов назначают дежурных по столовой, которые накрывают на столы, следят за порядком во время приёма пищи учащимися. Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- учащиеся иногда выносят хлебо-булочные изделия за пределы школьной столовой;
- учащиеся старших классов разговаривают во время приема пищи.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1 – 9 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
  - за поведением детей.

Справка составлена заместителем директора по УВР Молчанова Л.Н.

23.09.2022 г.