

Справка по итогам проверки организации горячего питания

Дата проверки 28.01. 2025года

Цель проверки: Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой и санитарное состояние.

КГУ «Рублевская СШ» с 02 сентября 2024года приказом № 60 организовано горячее питание обучающихся 1-4, Всеобуч за счет средств и продуктов ИП «Хамзин», учащиеся 0,5-11 кл за счет средств и продуктов КТ «Зенченко и К».

И.о директором школы подписан приказ:

- 1) Об организации горячего питания учащихся
- 2) О создании комиссии по мониторингу качества питания учащихся
- 3) Утвержден график дежурства администрации в столовой
- 4) График питания учащихся в столовой.

С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет Ильясова А.Б. школьный мед работник, в том числе следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Выполняются требования к организации питьевого режима, в столовой стоят кулеры.

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

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Выводы:

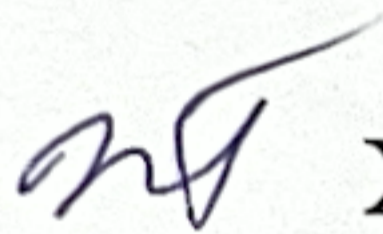
- считать работу по организации питания удовлетворительной;
- отметить хорошую организацию питания во всех классах школы.

Рекомендации:

Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:

- за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую,
- за культурой поведения во время обеда,
- санитарным состоянием столовой,
- соблюдать санитарно – гигиенические и нормативные нормы питания учащихся.

Зам директора по ВР



Хайретдинова Р.Р.