

Справка

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся в школьной столовой
МБОУ г. Иркутска СОШ № 9.

Дата проверки: 17.09.2024г.

Цель проверки:

упорядочение режима питания;

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, проверка санитарного состояния.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с детьми по качеству блюд, беседа с классными руководителями, беседа с работниками буфета.

Состав комиссии: (Ф.И.О., должность проверяющих)

1. Директор школы А.В. Семенюк
2. Ответственная за организацию льготного питания в школьной столовой Е.В. Ушакова
3. Школьная медицинская сестра В.В. Хусаинова
4. Заместитель директора по АХЧ Ульяницкая Н.А.

В ходе проверки проведена следующая работа:

- приказ по школе об организации питания школьников;
- меню-требование;
- цикличное 12-дневное меню;
- табеля учета посещаемости детей;
- проведены контрольные завесы блюд;
- проверка тепло режима блюд;
- присутствие классных руководителей, при организации питания детей его класса;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм учениками школы, перед употреблением пищи;
- соблюдение графика режима питания по классам.

Проверкой установлено:

Питание в школе организовано в соответствии с Законом Иркутской области от 23.10.06.г № 63-03 «О социальной поддержке в Иркутской области семей, имеющих детей», руководствуясь статьёй 38(1) Устава Иркутской области, руководствуясь Постановлением администрации города Иркутска от 23.07.2010г. № 031-06-1679/10 «Об утверждении положения о порядке предоставления мер социальной поддержки по обеспечению бесплатным питанием учащихся, посещающих муниципальные общеобразовательные учреждения г. Иркутска», Решением Думы от 26.11.2009г. № 005-20-030010/9 «О мерах социальной поддержки по обеспечению бесплатным питанием учащихся, посещающих муниципальные общеобразовательные учреждения г. Иркутска, руководствуясь решением Думы города Иркутска от 06 октября 2010 года № 005-2—150187/0 «О мерах социальной поддержки по обеспечению

бесплатным питанием учащихся, посещающих муниципальные общеобразовательные организации города Иркутска» с последними изменениями, внесенными решением Думы города Иркутска от 28 июня 2018 года № 006-20-480745/8 и с изменениями от 05 декабря 2019 года № 007-20-030037/9, так же в соответствии с частью 7 (1) статьи 12 закона Иркутской области от 10 июля 2014 года № 91-ОЗ «Об отдельных вопросах образования Иркутской области.

Согласно федеральному закону от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ с 01 сентября 2020 года вступают в силу изменения, внесенные в статью 37 ФЗ часть 2.1 от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов. Для учащихся 5-11 классов так же организовано льготное питание для определенных категорий детей, согласно вышеперечисленным законам. Так осуществляется организованное питание детей за родительскую плату и свободно розничная торговля за безналичный расчет.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

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. 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.

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 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 цикличном 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 приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся 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, утвержденное директором, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Блюда были перевешаны, порции по объемам соответствуют меню-раскладке, тепловой режим сохранен. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Соблюдается график приема пищи по классам.

Для мытья рук установлены умывальные раковины возле школьной столовой, дежурный учитель и классный руководитель следят за мытьем рук учащихся и за проходом в столовую в свои двери. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Хусеинова В.В.

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

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,
- за поведением детей и соблюдением мытья рук.

Справка составлена социальным педагогом школы Ушаковой Е.В. 17.09.2024г.