

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ХОТЫНЕЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ СЕРГЕЯ ГЕННАДЬЕВИЧА ПОМАТИЛОВА
ХОТЫНЕЦКОГО РАЙОНА ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

тел.: (848642) 2-17-14

303930 пгт. Хотынец, ул. Школьная, д. 1

Email: hotscool@mail.ru

10.12.2024 года ИСХ. № 881

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой
МБОУ- Хотынецкой СОШ им. С.Г. Поматилова
(за 1-2 четверть 2024-2025 учебного года)

Цель проверки: контроль за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в школе

Дата проверки: 10.12.2024 года

Проверяющие: комиссия в составе:

председатель комиссии:

Доронина Анна Михайловна - заместитель директора по воспитательной работе, председатель профкома, ответственная за питание;

члены комиссии:

Савосина Галина Николаевна - медицинская сестра;

Ларина татьяна Владимировна- представитель Управляющего совета школы;

Птицына Оксана Евгеньевна – представитель родительского комитета;

Познухова Оксана Дмитриевна- представитель родительского комитета;

Рыбкина Светлана Яковлевна - представитель педагогического коллектива школы.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поваром, анализ санитарного состояния пищеблока школы в соответствии с СанПин, онлан-анкетирование.

Вопросы для проверки:

- документация по организации питания обучающихся в школе;
- дежурство в школьной столовой педагогов и обучающихся, соблюдение личной гигиены;
- соблюдение требований САНПиН в школьной столовой, личной гигиены сотрудников столовой;
- условия хранения продуктов, срок реализации;
- исправность технологического оборудования;
- обеспеченность своевременной уборки обеденного зала.

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПин 2.3/2.4.3590-20 в МБОУ Хотынецкой СОШ им. С.Г. Поматилова организовано горячее питание учащихся.

Всего в школе обучается 501 учеников, все 100% охвачены горячим питанием.

В школе осуществляется двухразовое горячее питание (горячий завтрак и обед) школьников, 5 дней в неделю. Завтраки и обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе.

Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов.

Заключены договоры на поставку продовольственных товаров, имеются накладные, сертификаты качества, декларации соответствия на все виды товаров.

Продукты завозят два раза в неделю. Блюда в меню в течение недели не повторяются.

Утвержден состав бракеражной комиссии: председатель комиссии-заместитель директора по ВР Доронина А.М., медицинская сестра Савосина Г.Н., шеф-повар Надыбина А.В.,

В ходе проверки установлено, что в столовой имеются и ведутся своевременно следующие журналы:

- бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- колькуляционные карты;
- журнал выдачи продуктов;
- журнал складского учёта продовольственных товаров.

Разработано примерное 10-дневное меню, утвержденное директором школы.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы, меню, в котором указывается наименование и выход блюд.

Сыпучие продукты хранятся в специальной кладовке в мешках на поддонах. Хлеб хранится в шкафу. Мясо, рыба, сосиски, молочные продукты хранят только в холодильниках. Овощи и фрукты согласно нормам.

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 ежегодно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, имеется душевая насадка.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Обеденный зал на 250 посадочных мест (обеденные столы, табуреты), позволяют проводить обработку с применением моющих и

дезинфицирующих средств. Имеется умывальник для учащихся для мытья рук перед едой.

В столовой используются столовые приборы из нержавеющей стали, столовая фарфоровая и стеклянная посуда, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 столовые должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Данное требование СанПин выполняется не в полной мере.

В школе периодически приобретается посуда. Но для полноценной работы столовой этого не достаточно. Необходимо ещё приобрести посуду.

Уборка обеденного зала проводится после последнего приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю (в пятницу) сотрудниками столовой проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, не в полной мере блюда соответствуют пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах в связи с недостаточным финансированием. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в которых указан используемый сборник рецептур.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар столовой Надыбина А.В. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/2.4.3590-20. В ходе проверки данные правила нарушены не были.

Для мытья рук персонала установлена умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды. 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.

В столовой соблюдаются требования техники безопасности. Имеются инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземления электроприборов, не везде имеются резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования, наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях, наличие стандартных светильников

с герметично закрытыми плафонами, на пищеблоке есть аптечка с перевязочными средствами для оказания первой помощи при травмах.

Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками, регулярно, согласно графику проводятся влажная уборка и проветривание помещения, имеется огнетушитель, работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

Директором утвержден график дежурства обучающихся и педагогов по столовой.

В результате проверки выявлено, что дежурство по столовой осуществляется не в полной мере.

В некоторых случаях дежурные обучающиеся отсутствуют в столовой при раздаче, не одевают фартуки, головные уборы, столы и стулья убирают неаккуратно.

Дежурные по столовой классные руководители составляют график дежурства обучающихся своих классов, проводят инструктаж перед каждым днём дежурства, следят за дисциплиной при приёме пищи.

Во время приёма пищи большинство обучающихся не соблюдают правила культурного поведения: едят горячие блюда неаккуратно, неосторожно, ведут себя шумно, разговаривают за столом.

Но на уроках контролировать дежурных у классных руководителей нет возможности, в связи с проведением уроков, поэтому приказом директора назначена ответственной за дежурство в столовой- социальный педагог.

Выводы: Организация питания в МБОУ -Хотынецкой СОШ осуществляется согласно требованиям СанПиН на удовлетворительном уровне.

Исходя из вышеизложенного вытекают следующие рекомендации:

1. Рассмотреть итоги проверки организации горячего питания в МБОУ-Хотынецкой СОШ на совещании при директоре.
2. При организации питания учащихся строго следовать Постановлению Главного государственного врача Российской Федерации об утверждении СанПиН.
3. Приобрести достаточное количество посуды в соответствии с требованиями СанПин.
4. Дежурным учителям, администраторам, классным руководителям обеспечивать дисциплину учащихся во время пребывания в столовой, следить за выполнением учащимися санитарно-гигиенических норм.
5. Социальному педагогу Марковой М.С. усилить контроль за дежурством в столовой во время проведения занятий.
6. Классным руководителям постоянно вести разъяснительную работу о значении горячего питания, молочных продуктов в жизни человека.
7. В столовой оформить красочный стенд по формированию культуры здорового питания.

Заместитель директора
по воспитательной работе Дор А.М. Доронина