

Справка

Руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020, приказом управления образования и молодежной политики администрации Нижневартковского района №369 от 06.09.2022г «О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся, с привлечением родительской общественности», приказом по школе №559 от 22.09.2022г «О проведении контроля горячего питания обучающихся, с привлечением родительского контроля»

Цель проверки:

организация питания учащихся;
наличие документов по организации питания и их оформления;
контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий;
осуществление термометрии подаваемых блюд;
определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи;
санитарное состояние пищеблока.

Проверка была проведена комиссией в составе: Большаковой Н.А. заместителя директора по ВР, Субханкулова Р.Р. руководитель Нижневартковского районного местного отделения Всероссийской общественной организации «Молодая гвардия Единой России», Хайдаровой А.Э., Якимова А.Г. представителей родительской общественности.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
Контрольное взвешивание на соответствие выхода готовых блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий.
Осуществление термометрии блюд и снятие проб.
Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
Проверка наличия санитарного состояния одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.

Время проверки: 8:40 (1 перемена) – Завтрак

12.40 (5 перемена) - Обед

Проверкой установлено следующее:

в МБОУ №Излучинская ОСШУИОП №1»

- имеется пищеблок, столовые залы и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию;

- в наличии имеется технологическое оборудование, которое находится в исправном состоянии, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация проверки весов; запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Школьной столовой на 27 сентября на завтрак было предложено:

Каша пшенная вязкая, чай с молоком, батон пшеничный, масло сливочное порциями, йогурт 2,5 жирности;

На обед было предложено:

Икра овощная, суп картофельный с клёцками, тефтели из говядины с рисом, овощи тушеные, компот из апельсинов, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При взвешивании порций готовой продукции (Каша пшеничная вязкая) полученная масса равнялась 160г, что соответствует норме для детей от 7 -11 лет и 180 г выход готового блюда для детей с 12 лет и старше; при взвешивании порции готовой продукции (супа картофельного с клёцками) полученная масса составила 200 г для детей от 7-11 лет, 250 г для детей с 12 лет, тефтели из говядины с рисом и овощи тушеные 240г для детей от 7-11 лет и 280 г для детей с 12 лет и старше.

3. При осуществлении термометрии блюд было выявлено, что блюда подаются обучающимся с заявленной температурой по всем нормам СанПиН.

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

4. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши

5. Санитарно – гигиенические нормы во всех обеденных залах соблюдаются. У входа в столовую начального и среднего звена имеются раковины с жидким мылом, обучающиеся сушат руки при помощи сушек. Классные руководители сопровождают обучающихся во время приема пищи.

6. Комиссией было отмечено, что все сотрудники столовой имеют опрятный внешний вид, работают в спецодежде, масках и перчатках.

Выводы: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Термометрия готовых блюд в норме. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденных залах чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид работают в чепцах, масках и перчатках

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов с привлечением родительской общественности.

Заместитель директора по ВР



Большакова Н.А.