

Справка
по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой
в 2024/2025 учебном году

Цель проверки: Организация питания, охват учащихся горячим питанием

Время проверки: 10-12 сентября 2024 года

Ф.И.О. проверяющего: Харченко В.А., заместитель директора

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи учащихся, беседа с классными руководителями.

В целях организации здорового и безопасного питания в общеобразовательном учреждении в 2024/2025 учебном году:

1. Создать условия для организации горячего питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», приказа управления образования администрации Старооскольского городского округа «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа в 2024-2025 учебном году» от 21 августа 2024 года №1100.
2. Организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед) и трёхразовое питание (полдник) для обучающихся, посещающих «Школу полного дня» и группы по присмотру и уходу с режимом работы до 17 часов и более.
3. Составлены графики приёма горячих завтраков, обедов и полдников учётом СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Отпуск горячего питания осуществляется безналочно через информационную систему образовательных услуг «Виртуальная школа» в соответствии с утверждённым графиком.
5. Разработан и утверждены планы мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей на 2024/2025 учебный год с обязательным включением мероприятий, раскрывающих пользу и преимущества употребления молока, яблок, по увеличению охвата двухразовым горячим питанием учащихся на 2024/2025 учебный год
6. Созданы комиссия общественного контроля с привлечением родительской общественности в соответствии с методическими рекомендациями по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области, разработанными и утверждёнными департаментом образования Белгородской области, бракеражная комиссия по организации и качеству питания учащихся.
7. Назначены ответственные за соблюдением санитарного законодательства, в том числе:
 - наличием условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися;
 - проведением дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
 - за питьевым режимом согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 - эффективным функционированием систем питьевого водоснабжения и т.д.
 - контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
 - проведением производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов;
 - системный контроль за организацией питания в общеобразовательной организации, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;
 - профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов.

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. 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.

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. 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, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

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

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маски, перчатки). 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.

Медицинские работники следят 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 медсестры в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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 8-11 классов назначают дежурных по столовой, которые накрывают на столы, следят за порядком во время приема пищи учащимися. Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.
- Пищевые отходы выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю усилить контроль:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением учащихся в столовой,
 - санитарным состоянием столовой.

Заместитель директора Харченко В.А.

Рассмотрено на совещании при заместителе директора

№1 от 13.09.2024 года

