

Справка

по итогам родительского контроля организации питания в школьной столовой

Цель проверки: санитарное состояние столовой, кухонной и столовой посуды, изучение меню.

Время проверки: 29.09.2025

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников

В школе осуществляется горячее питание школьников, 6 дней в неделю. Завтраки и обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе.

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. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

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 обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранятся в емкостях в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста обучающихся в примерном двухнедельном 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.

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

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, электросушилкой для рук. Перед входом в столовую имеются дезредства для обработки рук.

К работе допускаются лица, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

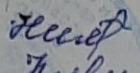
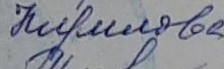
С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет ответственная за питание в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-9 классов не допускать вынос продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Члены комиссии:

Несяева Е.И. 
Кирилова М.С. 
Тютина Н.С. 