

## Справка от 16.09.2022 г.

На основании Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания МАОУ «Гольшмановская СОШ №1» Комиссия (далее – контрольная комиссия) в составе: Мартынюк Н.В., Иванова Т.А., Ильина Л.Н. провели осмотр организации горячего питания, побеседовали с поварами.

### **В ходе проверки установлено:**

1. В МАОУ «Гольшмановская СОШ №1» осуществляется горячее питание школьников, 5 дней в неделю. Завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания.
2. Установлен график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, состав бракеражной комиссии.
3. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов 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 (весы настольные, напольные, хлеборезка).
4. 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, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.
5. Пищевые отходы хранятся в емкостях в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства.
6. С учетом возраста обучающихся в 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.
7. Ежедневно в обеденном зале размещается, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом организатора питания ООО «Гарант».
8. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями.
9. 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.

10. Медицинский работник (Никифорова А.Е.) следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

11. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляется в соответствии с рекомендациями по отбору проб – СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинская сестра Никифорова А.Е.

12. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

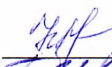
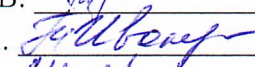
13. Классные руководители ежедневно контролируют баланс на лицевых счетах.

14. Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: обучающиеся часто выносят продукцию (хлеб) за пределы школьной столовой.

#### **Выводы и рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос хлебной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
  - за поведением детей,
  - санитарным состоянием столовой.

#### **Члены комиссии:**

Мартынюк Н.В.   
Иванова Т.А.   
Ильина Л.Н. 