

**Справка
по итогам проверки работы столовой
школы и организации школьного питания
МБОУ "Гимназия №4".**

Цель проверки:

- 1 . Организация питания учащихся
- 2 . Проверка документации по организации питания
- 3 . Работа школьной столовой, санитарное состояние
- 4 . Анализ меню.

Дата проверки: 05.-29./09/2022г.

В течении проверки работала комиссия в составе:

Султанова Н.М- заместитель директора по УВР,
Алиомарова М.Г - психолог,
Джабраилова М.М - школьная медсестра,
Магомедов А.М - заместитель директора по АХЧ,
Гасанбекова А.З – родительница,
Тайгунова З.В.- член профсоюзного комитета школы,
Михайлова Е.В.-родительница,
Ахмедова К.Я.- председатель родительского комитета.
Ибрагимова С.Ш.-советник директора, родительница,
Хайрбекова Ф.М.-родительница.

Было совершено 5 рейдов по проверке работы столовой.

Комиссия в вышеуказанном составе проводила проверку организации и качества школьного питания и установила:

- 1- График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде в буфете и выполняется работниками столовой неукоснительно.
- 2- Бесплатные завтраки получают все учащиеся 1-4 классов в количестве 422 человека.
- 3- Проводилась проверка качества питания и санитарного состояния столовой. На моменты проверки завтраки были готовы, меню вывешено на стенде. Завтраки в школьной столовой не отличаются разнообразием; как правило это: каша, компот или чай с булочкой, фрукты, творожная запеканка, омлет , печенье.т.е то, что укладывается в цену завтрака.
Цена завтрака для льготников составляет в среднем 61 рубль.
Бесплатным питанием охвачено 422 человека начальной школы .

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включает молочные продукты, витамины и напитки их содержащие.

Столовая работает с 8:00 до 16:00 часов.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное; во всех отсеках кухни, буфете, зале- чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.

Количество посадочных мест- 60, используются рационально. В столовую заранее отправляются дежурные ученики, которые со своими обязанностями справляются.

Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но было сделано замечание: уборочный инвентарь не должен находиться в складских помещениях. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки, технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства содержатся в специально отведенном месте, на мойке. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется взятые пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток. Комиссией проверялись сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было. Все продукции хранятся в складских помещениях, в холодильниках, согласно маркировке.

В целом состояние работы и организации школьного питания, является удовлетворительным.

Члены комиссии:

Султанова Н.М (зам.дир.по УВР) -

Магомедов А.М (зам. дир. по АХЧ) -

Ибрагимова С.Ш.(советник директора)

Джабраилова М.М. (медсестра)

Гасанбекова А.З (родительница)

Хайрбекова Ф.М. (родительница)

Алиомарова М.Г. (психолог, родительница)

Михайлова Е.А. (родительница)

Тайгунова З.В. (профком)

Ахмедова К.Я.(предс.род.комитета,родительница)

Справка

С августа по сентября 2022 года администрацией МБОУ «Гимназии №4» были проведены определенные мероприятия по организации горячего питания. В столовой гимназии был проведен посильный косметический ремонт пищеблока, зала для приема пищи, подсобных и складских помещениях : побелка, покраска, очищены складские помещения, запасный выход , очищены вентиляционный зонт над варочными печами, устранены неисправности в электро и водоснабжении, канализации. В зале для приема пищи имеются 6 раковин для мытья рук , 2 электросушилки для рук, установлена кварцевая лампа для очищения помещения от микроорганизмов, подведены холодная и горячая вода.

Администрацией были закуплены следующие принадлежности : тарелки, стаканы, разделочные доски, ножи, тазы для пищевых продуктов, мясорубка, необходимое количество дезинфицирующих и моющих средств, ведра для мусора. Весь кухонный инвентарь: печи, столы, холодильники, морозильники, ведра, тазы, мясорубка промаркированы.

Администрацией «Гимназии №4» заключен договор с ООО «Махачкалапродукт» на поставку продуктов питания на 2022-2023 учебный год. Составлен график питания учащихся 1-4 классов гимназии. С сентября 2020 года цена завтрака составляла 61 рубль. Согласно данной стоимости завтрака Управление образования составлено и согласовано с «Роспотребнадзором» по РД примерное двух- недельное меню завтраков для учащихся 1-4 классов. Все сотрудники столовой прошли медицинское обследование , получили необходимые прививки и допущены к работе с детьми. В зале столовой гимназии 60 посадочных мест в 2 ряда. График питания составлен так, чтобы в столовой принимали пищу одновременно 2 класса, но при этом дети разных классов не сталкивались у входа и раковин (График скользящий). Сотрудники столовой и учителя в зале приема пищи и пищеблоке находятся в масках и перчатках. Ведутся определенные мероприятия по заключению лабораторного анализа готовой продукции с ООО «Суперлаб» . Имеется программа производственного контроля.

Ежедневно медсестра Джабраилова М. и ответственная по столовой Султанова Н.М. снимают пробы готовых блюд , следят за содержанием меню, его наполняемостью по цене. Еженедельно группа состоящая из родителей, учителей, социального педагога, члена профсоюзного комитета, члена администрации школы проводят осмотр продуктов , готовых блюд, условия их хранения, условия санитарные и гигиенические в зале и пищеблоке, о чем имеется книга записей.

Однако, в силу малой производственной мощности столовой, гимназия не может организовать питание только за счет перемен. Необходима реконструкция здания. ООО «Махачкала продукт» осуществляет поставку продуктов питания с перебоями , поэтому цена меню не каждый день составляет строго 61 рубль .

- 1.Сотрудники пищеблока, работающие в МБОУ «Гимназия №4», прошли лабораторные исследования на носительство возбудителей бактериальных и вирусных инфекций в августе 2022 года.
- 2.Требования к маркировке разделочного инвентаря технологического оборудования режимов обработки и хранения, а также к приему продовольственного сырья и пищевых продуктов, выполняются.
- 3.Документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, имеются.

4.Сроки и условия хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются.

5.Режимы мытья инвентаря, посуды, тары, соблюдаются.

6.Комплекс мероприятий по профилактической дезинфекции при ОКИ вирусной этиологии в соответствии с санитарными правилами и МУ №15-6112 от 18.04.1989 г. «Методические указания по организации и проведению дезинфекционных мероприятий по профилактике ОКИ», выполняется.

7.Питьевой режим с использованием бутилированной воды промышленного изготовления и одноразовой посуды, соблюдается.

8.Количество поставляемой и находящейся на хранении, вплоть до овощной продукции, установленные техническим регламентом, соответствуют.

Директор



Пашук И.П

Ответственная за

организацию льготного питания



Султанова Н.М.

Справку составила ответственная по столовой Султанова Н.М.