

## Справка

по итогам проверки общественной комиссией организации питания в  
школьной столовой

Дата: 17.10.2023 г.

Цель проверки:

- Охват питанием
- Режим питания
- Соблюдение гигиенических требований к организации питания

Проверка проводилась общественной комиссией в составе Ермоленко Марины Викторовны, зам.главы администрации Кощеевского сельского поселения, Шумеевой Олеси Александровны, члена родительского контроля от родителей 1 класса, Марченко Ольги Петровны члена родительского контроля от родителей 6 класса 7.10.2023 года.

В ходе проверки было выявлено следующее:

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании Российской Федерации» (ст. 37 Закона) об организации питания учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» в школе организовано двухразовое горячее питание для учащихся 1-11 классов. Охват питанием 100%, согласно письменных заявлений родителей. На момент проверки питалось 117 человек. Отсутствовало в школе 12 человек. Питание 17.10.2023 года было организовано в соответствии с меню.

На стенде «Здоровое питание» размещены: меню на каждый день, перспективное меню на 2023-2024 учебный год, график завоза продуктов, схема размещения детей в столовой, график питания, график дежурства учителей в столовой, график проведения генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией, нормативно-правовые документы. Столы промаркированы для каждого класса. На полу имеется маркировка для соблюдения детьми дистанции.

На момент проверки в школьной столовой имелась в наличии вся необходимая документация:

- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал здоровья;
- бракеражный журнал сырой продукции
- журнал витаминизации третьих блюд и др.

Обеденный зал оборудованы столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее трёх комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

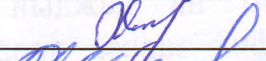
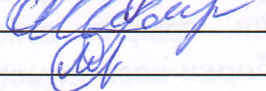

Гигиенические требования к организации питания соблюдаются. В обеденном зале и в помещениях пищеблока – чисто. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи с дезсредствами. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезсредств средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Моечные ванны для мытья столовой имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из резинового материала. Посуда замачивается также в воде с дезраствором. В обеденном зале проводится обеззараживание воздуха с помощью рециркулятора воздуха. Имеется график проветривания помещений столовой.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла, антисептиками для обработки рук и одноразовых полотенец. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Для хранения сан.одежды имеются шкафы. Для хранения личной верхней одежды имеется отдельное помещение.

Выводы и предложения:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

Члены комиссии:

Ермоленко М.В.

Шумеева О.А.

Марченко О.П.