

**Справка по результатам проверки  
организации питания в Дашковской ОШ – филиале  
МБОУ «Окская СШ»**

**Рязанского муниципального района Рязанской области**

**Дата проведения проверки:** 19 апреля 2024 г.

**Цели проверки:** упорядочение режима питания

**Проверка проводилась комиссией в составе:**

- Л.Я.Матвеева, медработник школы;
- Волкова И.В., председатель родительского комитета ;
- Трашкова Л.Н., представитель общественности


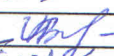
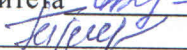
**При проведении проверки присутствовали:**

- Р.Р. Катлеметова – заведующая филиалом;
- У.А. Волкова – учитель, ответственная за организацию питания в школе;

Питание учащихся осуществляется в соответствии с Графиком питания, который соответствует режиму работы школы. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Заведующей филиалом утвержден график дежурства администрации в столовой, график питания учащихся, издан приказ о создании бракеражной комиссии и Общественного совета по питанию. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берутся 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, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. 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 хранятся 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 хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока. 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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, 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. 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.

**Рекомендации:** 1. Считать работу по организации питания удовлетворительной. 2. Дежурному администратору следить: - за санитарным состоянием столовой; - за наличием классных руководителей при приеме пищи; - за сопровождением детей до столовой. 3. Классным руководителям не допускать вынос продуктов за пределы столовой.

**Подписи:**

1. Медработник  /Л.Я.Матвеева/
2. От родительского комитета  / И.В. Волкова /
3. От общественности  / Трашкова Л.Н. /

С результатами проверки ознакомлена:  
Заведующая филиалом.  /Р.Р. Катлеметова/

19.04.2024 г.