

Акт 5

по итогам проверки организации горячего питания в столовой МОУ «Печниковская СШ»

В МОУ «Печниковская СШ» осуществляется горячее питание школьников, 5 дней в неделю. Горячее питание предоставляются учащимся в соответствии с графиком питания:

- 8:45- завтрак интерната.
- 10:30-11:00- завтрак для 1-4класса.
- 11:20-11:50-завтрак для 5-10 классов, обслуживание работников школы.
- 12:30-13:00- обеденный перерыв.
- 13:20-14:00-обед для 1-4 классов.
- 14:20:15:00-обед для 5-10 классов, обслуживание работников школы.

Установлен график дежурства учителей и обучающихся в столовой, график питания учащихся, состав бракеражной комиссии, которая перед выпуском продукции ежедневно снимает пробу с готовой продукции.

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. 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, вилки), 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 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.

Питание обучающихся 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 вывешивают, 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 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. Учителя проводят большую просветительскую работу по правильному питанию, по культуре поведения в общественных местах.

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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар Просяник М.В. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители назначают дежурных по столовой, которые следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: обучающиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

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

Председатель комиссии
Меню комиссии

Д. Вавилова
Н.М. Петунина

В результате проверки
ознакомлены
шеф-повар Д. Просяник М.В.