

Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 17.02.2021г.

Комиссия в составе: Игошина Т.П., Галяминских Л.В., Храмова Ю.Ф., Яклюшина О.В..

Объект контроля: МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №8».

Результаты контроля:

Питание учащихся осуществляется в две смены. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. С целью минимизации контактов между учащимися разных классов питание учеников осуществляется согласно утвержденному графику посещения столовой. Максимально в столовой питается 3 класса, Продолжительность перемен для приема пищи соответствует санитарным нормам.

Учащиеся соблюдают правила личной гигиены, перед входом в обеденный зал имеются умывальники с дозаторами жидкого мыла и антисептиками, бумажными полотенцами.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное: после каждого приема пищи проводится влажная уборка помещения, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, имеется рециркулятор.

Сотрудники столовой соблюдают необходимые гигиенические требования, у всех имеются в наличии одноразовые маски, перчатки, чепчики. Состояние санитарной одежды удовлетворительное. Журнал здоровья заполняется регулярно.

На момент проведения оперативной проверки приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню. Соблюдаются нормы выдачи готовых блюд, имеется контрольное блюдо. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у школьников к моменту приема пищи соответствовала норме.

Контроль качества питания учащихся отслеживается внутри школы бракеражной комиссией. Результаты проб готового блюда, температура, объем порций отмечается в журнале ежедневно перед каждой сменой, о чем свидетельствуют соответствующие записи.

Объем пищевых отходов после приема пищи учащимися минимальный.

Родительский контроль за организацией питания детей в школе проводится регулярно (2 раза в месяц).

Организацию питания в МКОУ «СОШ №8» можно оценить как удовлетворительную. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно.

Рекомендации: продолжить контроль за организацией горячего питания, уделив особое внимание: соблюдению санитарных требований СП 3.1/2.4.3598-20 (разделение потоков детей с целью минимизации контактов), организации работы «горячей линии» по вопросу качества школьного питания, привлечения родительской общественности к контролю за организацией питания учащихся.

Подписи членов комиссии:

