

Справка № 4 от 04.12.2017г.

о внеплановой проверке за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Лянторская СОШ №5» с привлечением мобильной группы общественного контроля

Во исполнении приказов департамента образования и молодежной политики администрации Сургутского района от 13.09.2016 г. №890 «об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасного питания обучающихся образовательных организаций»; от 13.01.2017 г. №11 «Об утверждении плана мероприятий по стабилизации, снижению и профилактики заболеваний острыми кишечными инфекциями, в т.ч. сальмонеллёзом в образовательных организациях Сургутского района в 2017-2020 годах». В соответствии с приказом по МБОУ «Лянторская средняя общеобразовательная школа №5» от 28.08.2017 г. № 631 «О создании группы общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся» была произведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся.

Комиссия осуществила следующий контроль:

1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока;
2. Контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися;
3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока;
4. Контроль условий хранения продуктов;
5. Контроль сроков реализации продуктов;
6. Технология приготовления блюд детского питания;

По результатам контроля установлено, что сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки с пройденным медицинским осмотром, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией (все прошли обследование на ОКИ). Все сотрудники работают в спецодежде, волосы убраны под колпак или косынку. Одежда чистая, ногти коротко острижены, отсутствует покрытие лаком, отсутствуют ювелирные украшения. Ежедневно перед началом рабочей смены медицинская сестра производит осмотр работников, результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Обеденный зал и пищеблок содержатся в чистоте. Столы чистые, на столах имеются салфетки. Перед входом в столовую имеются раковины для мытья рук, в наличии жидкое мыло с дозатором. Имеются электрические сушилки для рук.

Для хранения продуктов имеются 2 камеры (морозильная и среднетемпературная), в мясном цехе 3 холодильника, в помещении для обработки яйца 1 холодильник, в цехе готовой продукции 2 холодильника. При хранении продуктов товарное соседство соблюдается. Имеется холодильник для суточных проб. Помещения чистые. В складском помещении соблюдается температурный режим. Продуктов с прошедшим сроком хранения не обнаружено. Мытье посуды осуществляется в посудомоечной машине, проверена посуда на наличие сколов- нарушений нет.







Осуществлен контроль при закладке продуктов для приготовления завтрака для второй смены- замечаний нет. Медицинский контроль за поступающим продовольственным сырьем ведет медицинская сестра, заполняется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, комиссией сверены сроки годности продуктов питания- нарушений нет.

Для оценки качества готовой продукции взяты завтрак и обед для «льготной категории» (завтрак- каша молочная из геркулеса с маслом сливочным, батон нарезной, какао со

сгущенным молоком; обед- салат из соленых огурцов с растительным маслом, суп картофельный с горохом, мясом говядины, каша гречневая с маслом сливочным, бифштекс рубленный паровой, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из яблок и груш), вкусовые качества приготовленной пищи не нарушены.

Обучающиеся приходят в столовую с сопровождением классного руководителя или учителей предметников. Обучающиеся моют руки перед едой, убирают за собой посуду.

Члены мобильной группы общественного контроля:

 Маркина Е.С.- медицинский работник школы
 Коптева Е.Н. - заместитель директора
 Мухамадиева В.В.- представитель родительской общественности
 Ковалева С.В.- представитель родительской общественности
 Тимербулатова Э.М. - представитель родительской общественности
 Баянова А.Ю.- представитель родительской общественности