

Заключение
комиссии по контролю за организацией
и качеством питания

Настоящее заключение составлено после проверки пищеблока на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм.

Обучающиеся питаются в школьной столовой согласно графику, утвержденному директором школы на 2025 — 2026 учебный год.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с мытьем посуды, раздаче готовой пищи, раздаче хлеба, уборке обеденного зала.

Для мытья рук установлены умывальные раковины в рекреации перед обеденным залом, на них стоят емкости с жидким мылом. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, одноразовые перчатки в достаточном количестве в целях регулярной их замены).

Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

При осуществлении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного администратора.

Холодная и горячая вода, используемая для обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки 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.

С учетом возраста обучающихся в 2х-недельном 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 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 ежедневное меню, в котором указываются варианты питания, сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Председатель комиссии:



И.Н.Бородина

25.09.2025 г.