



А Д М И Н И С Т Р А Ц И Я Г О Р О Д А Б Е Л Г О Р О Д А
У П Р А В Л Е Н И Е О Б Р А З О В А Н И Я

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16» Г. БЕЛГОРОДА**

308001, г. Белгород, улица Октябрьская, дом 26 А, тел. 38-07-66
E-mail: school16@beluo31.ru

В МБОУ «СОШ № 16» прошла неделя здорового питания. В рамках этой недели родители 1-х – 3 – х классов посетили столовую для контроля качества блюд и санитарной обстановки в столовой, а так же для проверки соответствия меню.

В результате осмотра установлено следующее:

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках; пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями

Санитарное состояние обеденного зала : пол чистый, чистые столы. 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.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены соблюдается: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.

Состояние столовой посуды удовлетворительное. На посуде отсутствуют сколы, качественно вымыты тарелки, стаканы и столовые приборы. При организации питания используется посуда (тарелки, блюда, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- дети завтракают и обедают согласно установленного графика;
- обеды и завтраки соответствуют меню;
- на столах всегда свежий хлеб;
- дежурства в столовой учителями производится;
- блюда приготовлены вкусно;
- перед приемом пищи дети моют руки;
- в столовой чисто.