

## Аналитическая справка

### о результатах плановой проверки организации питания в

#### МБОУ «Обливская СОШ №2».

1. Питание обучающихся в МБОУ «Обливская СОШ №2» осуществляется на основании договора аренды № 1 – А от 21.10.2013 года, между МБОУ «Обливская СОШ №2» и ИП Юлов Ю.А. В соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, установленными для этих целей. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой. Приказом по школе создана бракеражная комиссия для оценки качества блюд, о чем также производится запись в бракеражном журнале. Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов установленные изготовителем и указанные в документах подтверждающих качество и безопасность продуктов (сертификаты качества).
2. Холодильное оборудование, используемое на пищеблоке, снабжено контрольными термометрами. Ежедневно в журнал учета температурного режима заносятся данные о температурном режиме.
3. Холодильное оборудование имеется в достаточном количестве. Для раздельного хранения сырой и готовой продукции имеется холодильное оборудование с маркировкой «Гастрономия», «Молочные продукты», «Мясо, птица», «Рыба», «Фрукты, овощи», «Яйцо». Также имеется технологическое оборудование в достаточном количестве и в исправном состоянии:
  - производственные столы с маркировкой «СМ - сырое мясо», «СК - сырые куры», «СР - сырая рыба», «СО – сырые овощи», «ВМ – вареное мясо», «Г – гастрономия», «Х – хлеб» и т.п.
  - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой.
  - кухонная посуда с маркировкой.
  - не допускается кухонной и столовой посуды, деформированной, с отбитыми краями и трещинами.

- мармиты, жарочный шкаф, тестомес, прилавки для выдачи блюд, пароконвектомат и т.д. находится в достаточном количестве в исправленном состоянии.

4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба, от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с рекомендациями по отбору проб санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинская сестра.

5. На основании рациона питания разрабатывается меню, включающая распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отделенным приемам пищи (завтрак, обед). Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составляется примерное меню на период 14 дней. Примерное меню составляется индивидуальным предпринимателем, согласовывается с директором школы и Роспотребнадзором в городе Белая Калитва. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указывается сведения о названии кулинарных изделий и их цена.

6. 7. Имеется график генеральной уборки помещений пищеблока, их дезинфекции. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств используя специально выделенную ветошь. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов, с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям. В соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

8. Повар и кухонный рабочий проходят периодически медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию 1 раз в 2 года. Работники имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях.

9. Ежедневно медицинская сестра перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока на наличие кнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

10. С 2014 года в МБОУ «Обливская СОШ №2» реализуется программа «Разговор о правильном питании». В планы по воспитательной работе включены классные часы, родительские собрания на тему о правильном питании. Во внеурочной деятельности проводятся мероприятия, в которых пропагандируется среди школьников здоровое питание.