

Справка
по итогам мониторинга качества школьного питания учащихся
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №30»

10.02.2023 года в соответствии с письмом министерства образования Белгородской области, в целях исполнения п.1.1. Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 31 января 2023 года № АБ-1/15 пр в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 30» был организован мониторинг качества школьного питания совместно с представителем партии «Единая Россия», Харитоновой Н.В., представителем Совета отцов, Анпиловым А. В. и участием родительской общественности.

По итогам проведения мониторинга отмечено, что перед входом в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, мыло, бумажные полотенца, кожный антисептик). В школе организован питьевой режим (установлены фонтанчики с питьевой водой на каждом этаже школы). В столовой установлены рециркуляторы воздуха. На стендах, размещенных в обеденном зале, имеется информация о здоровом питании, также в свободном доступе находятся ежедневное меню и графики питания обучающихся.

Члены комиссии осмотрели санитарное состояние пищеблока, оценили условия хранения продуктов, выдачи горячих блюд и исправность технологического оборудования.

Комиссия установила следующее:

1. На пищеблоке соблюдаются условия хранения продуктов (товарное соседство, температурный режим).
2. На все продукты имеются сертификаты качества.
3. У всех продуктов указан срок годности.
4. Блюда соответствуют ежедневному меню и приготовлены в соответствии с технологическими картами.
5. При выдаче горячих блюд соблюдается температурный режим.
6. Имеются суточные пробы.
7. Ведется журнал брокеража готовой продукции.
8. Утверждены и соблюдаются график дежурства учителей и график питания учащихся в школьной столовой на 2022-2023 уч. год, с учетом требований СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
9. График работы школьной столовой на 2022-2023 учебный год соблюдается в соответствии с приказом по школе от 02.09.2022 № 312 «Об организации горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году».
10. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, соответствует санитарно-гигиеническим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45, а также требований СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
11. Перед входом в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, мыло, кожный антисептик).
12. Производственные и другие помещения школьной столовой содержатся в порядке и чистоте.

13. Соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

14. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.

15. Все работники пищеблока соблюдают нормы личной гигиены, работают в специальной чистой санитарной одежде, своевременно меняют ее по мере загрязнения; волосы убирают под колпак.

По итогам проведенного мониторинга нарушений не выявлено. Комиссией были отмечены высокие вкусовые качества готовых блюд, их эстетический вид. Отмечен высокий профессионализм работников столовой.

Заместитель директора



Н.Н. Острякова