

## **Справка по вопросам организации питания в Школе-интернате музвоспитанников г.Иркутска**

### 1. Общие условия для организации питания:

#### 1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей.

В обеденном зале оборудовано 50 мест. Наибольшее количество детей, питающихся в столовой одновременно составляет 49 человек.

Питание организовано по классам: 1 и 2 классы, 3-4 классы, 5 и 6 классы, 7,8 и 9 классы.

#### 1.2. Соответствие длительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам.

На завтрак отведено 15-20 минут.

Для обучающихся организован прием пищи после первого урока, второго урока и третьего урока на переменах. На прием пищи отведено 20 минут. Второй завтрак получают воспитанники, проживающие в интернате после 3 урока на перемене.

#### 1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Перед обеденным залом установлено пять раковин с подводкой горячей и холодной воды. На каждой раковине расположено жидкое мыло в емкостях с дозатором. При каждой раковине на стене смонтирован дозатор для дезинфицирующего средства. Имеются электрические рукосушители. У входа в помещение обеденного зала расположен автоматический санитайзер с дезинфицирующим средством Ника неосептик для обработки рук. Во время приема пищи используются бумажные салфетки.

#### 1.4. Способ накрывания на стол.

На завтрак дети получают пищу самостоятельно с раздачи. Порции формируют работники столовой. На обед воспитатель с дежурными детьми сервируют столы, накрывают столы на класс блюдами, сформированными работниками столовой. Дежурные перед накрыванием на стол моют и обрабатывают руки. Дежурные обеспечены фартуками и головными уборами. Воспитатели находятся в масках, фартуках и головных уборах.

#### 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи.

Для определения температуры горячих блюд имеются три специализированных градусника. Результаты контрольного измерения вносятся в Журнал регистрации температуры горячих блюд. Температура блюд соответствует технологическим картам приготовления блюд.

#### 1.6. Санитарное состояние столовой.

Санитарное состояние столовой соответствует санитарным требованиям.

Столовый зал содержится в порядке и чистоте. Уборка столового зала проводится согласно графика, одновременно с проветриванием. Уборку производит уборщик служебных помещений, работающий на пищеблоке. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают, дезинфицируют, кипятят, прополаскивают, просушивают. Проводится генеральная уборка по регламенту. Инструкции по проведению генеральной уборки, пошаговое действие вывешены в пищеблоке.

Систематически проводятся мероприятия по дезинсекции, дератизации в соответствии с заключенным договором.

Общая площадь Столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников, установленных перед входом в столовую	Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
				Минимум	Максимум			На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
96,1	50	1,6	49	15	30	5	Суп с клецками	69	67
							Суп гороховый	67	65
							Борщ с курицей	65	63
							Бефстроганов из говядины	65	63
							Суп с клецками	65	63

							Котлета из говядины	67	65

## 2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

### 2.1. Количество детей обучающихся

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 классов, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
98	0	-	-	-

### 2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 классов, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
98	98	98	98	-	-	-

### 2.3. Количество детей, официально отказавшихся от бесплатного питания:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия	Иные причины
-	-	-	-

## 3. Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному.

-Приказом руководителя учреждения утверждено перспективное меню на 14 дней на осенне-зимний период для обучающихся 7-10 лет, 11-18 лет.

Меню разработано с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Меню обедов составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Наименование готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся

- технологические карты к меню в наличии в количестве 125 карт.

- фактическое меню соответствует утвержденному.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами.

- В меню присутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами: батон «умница» с йодоказеином, йодированная соль.

3.3.Проведение искусственной С-витаминизации.

С-витаминизация третьих блюд проводится ежедневно. Аскорбиновая кислота вводится из расчёта для детей от 7 до 12 лет -50 мг., от 12 до 14 лет – 70 мг., в среднем 50-60 мг.

Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале.

Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15 град.С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30-35 град. С, после чего кисель тщательно перемешивается и охлаждается до температуры реализации.

Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале витаминизации.

3.4. Использование в меню премиксов: - премиксы в меню не используются.

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (мг), А (рет.экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли).

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Анализ накопительных ведомостей и меню-требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в то числе приготовленные на молоке и т.д.

<b>ЗАВТРАК</b>																					
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ						Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)				Количество дней в 14 дневном меню предусматрив. выдачу детям	
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э)	Са (мг)	Р (мг)	Мп (мг)	Fe (мг)	Иод (мг)	Селен (мг)	Соль (г)	Сахар (г)	Кондит. изделия	Выпечные изд.	Колбасн. изделия.	Запрещен. блюда и продукты	овощей	фруктов
410	490	544,35	564,63	13,7	0,36	0,38	111,3	133,74	222	46,56	1,3	0,03	0,02	2,0	10,0	имеется	в полдник	нет	нет	14	-

<b>ОБЕД</b>							
Суммарная	Калорийность	Содержание витаминов	Содержание минеральных веществ	Содержание	Отсутствие в меню	Количество	

масса блюдо (г.)		(ккал)												в среднем за прием пищи		(отсутствует, имеется)				дней в 10-12 дневном меню предусматрив. выдачу детям	
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э)	Са (мг)	Р (мг)	Мп (мг)	Fe (мг)	Иод (мг)	Селен (мг)	Соль (г)	Сахар (г)	Кондит. изделия	Выпечные изд.	Колбасн. изделия.	Запрещен. блюда и продукты	овощей	фруктов
795	815	810,88	812,21	25,7	0,39	0,18	328,48	185	492,25	140,74	6,34	0,03	0,02	2,0	10	-	подники	-	нет	14	-

#### 4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

##### 4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации.

. Проверяется соответствие объема заявке, сопроводительные документы.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: при поступлении сырья на продовольственный склад проверяется маркировка товара, наличие сопроводительных документов, их соответствие.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

В продовольственном складе ежедневно контролируется соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании. Термометры присутствуют в достаточном количестве. Ведется журнал контроля температурного режима. Температурный контроль включает в себя проверку:

исправности термометров (используются не ртутные термометры), соответствия нужной температуры, присутствия «шубы» в холодильной камере, соблюдения графика мытья холодильника (1 раз в месяц или по мере необходимости).

Продукты питания хранятся в течение того срока и в тех условиях, которые установлены изготовителем

##### 4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Для осуществления входного контроля (бракеража поступающего сырья, продуктов питания) в Школе создана единая комиссия по осуществлению закупок, которая осуществляет приемку сырья, продуктов на склад. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, который хранится в течение года.

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	<i>Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)</i>					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		маркировке продукции	сопроводительным документам	условиям хранения	срокам годности	ведению бракеража сырья
Создана единая комиссия по осуществлению закупок.	Замечаний нет	замечаний нет	замечаний нет	Нет	Сроки годности не нарушены	ведется журнал учета скоропортящихся продуктов, журнал бракеража поступающей продукции

## 5. Приготовление блюд.

### 5.1. Контроль соблюдения принципов поточности:

-на пищеблоке исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использования чистой и грязной посуды.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд;

В пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. В наличии посуда в двух экземплярах. Заключен договор на обслуживание технологического оборудования. Ведется журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования. Ежегодно перед началом учебного

года проверяется все технологическое оборудование пищеблока и продовольственного склада. Своевременно проводится поверка весов. На момент проверки представлена обновленная справка об исправности технологического оборудования.

#### 5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд;

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. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником и бракеражной комиссией с отметкой в Журнале бракеража готовой продукции. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища). В бракеражном журнале отмечается закладка основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

#### 5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц;

Контроль соблюдения режима обработки яиц осуществляет медицинская сестра диетическая, шеф-повар.

Имеется инструкция по обработке яиц. Отведено место для обработки яиц. Имеется необходимое оборудование. Режим обработки соблюдается.

#### 5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов;

Контроль за обработкой овощей и фруктов осуществляет медицинская сестра диетическая, шеф-повар.

Имеется инструкция по обработке овощей и фруктов. Обработка овощей производится в овощном цехе. Режим обработки соблюдается. Емкости для обработки овощей, промывки проточной водой имеются.

#### 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции;

Соответствует требованиям. Контроль осуществляем медицинская сестра диетическая, шеф-повар.

#### 5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции);

Приказом определен состав и обязанности бракеражной комиссии. Комиссия работает в соответствии с регламентом.

#### 5.8. Контроль наличия суточных проб;



Пробы отобраны с каждого приема пищи в отдельных емкостях. Размещены в холодильнике на разных полках. Срок хранения -48 часов соблюдается. Емкости для суточных проб обрабатываются в соответствии с требованиями.

### 5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>									
Соблюдены принципы поточности	исправности технологического оборудования	исправности и инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	к технологии приготовления блюд	режиму обработки яиц	режиму обработки овощей и фруктов	санитарному состоянию помещений	работе бракеражной комиссии	Наличие суточных проб и условиям их хранения
Принципы поточности и соблюдения	Заключен договор на обслуживание технологического оборудования Ведется журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.	Инвентарь в исправном состоянии	Оборудования для приготовления пищи достаточно	приготовление блюд соответствует технологическим картам	Обработка согласно инструкции СП	Обработка Согласно инструкции СП	Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал учета проведения генеральных уборок и дезинфекции. Заключен договор на дезинсекцию	Приказом определен состав и обязанности	Выполняется согласно СанПиН

### 6.Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

#### 6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды.

Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной в посудомоечной машине в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации. Просушивание посуды на стеллажах на ребре. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями немедленно заменяется. При ручном способе ( в случаях кратковременной неполадке посудомоечной машины) используются трех секционные ванны с проточной водой.

Кассеты для хранения столовых приборов обрабатываются, столовые приборы хранятся ручками вверх. Непосредственно после мытья столовые приборы прокаливаются в духовых шкафах в течение 10 минут.

В моечном помещении кухонной посуды вывешена инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте 0,5 от пола на перфорированных стеллажах.

Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования дез.средств используются мерные емкости.

#### 6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.

Для обработки посуды используют моющие, чистящие и дез.средства, разрешенные к применению. Для мытья используются ветошь, щетки, которые по окончании работы очищают, дезинфицируют, кипятят, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде.

#### 6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой.

Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой в соответствии с нормативами СИЗ. Выдача СИЗ отражена в личных карточках. Персонал обеспечен спецодеждой (халат или куртка, брюки, головной убор) в количестве трех комплектов.

#### 6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

Для мытья рук во всех производственных цехах установлены раковины с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителями. Все раковины оборудованы устройствами для размещения мыла и индивидуальных и одноразовых полотенец. Вывешена инструкция по соблюдению правил личной гигиены. Оборудован туалет только для сотрудников столовой. У раковин размещены дозаторы с дезинфицирующим средством.

#### 6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

Персонал соблюдает правила личной гигиены.

Для мытья рук во всех производственных цехах установлены раковины с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителями. Все раковины оборудованы устройствами для размещения мыла и индивидуальных и одноразовых полотенец. Вывешена инструкция по соблюдению правил личной гигиены. У раковин установлены дозаторы с дезинфицирующим средством.

#### 6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье».

Журнал «Здоровье» заполняется своевременно. Полнота внесения информации о состоянии здоровья соответствует действительности.

6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения.

Справка прилагается.

6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств.

В пищеблоке школы имеется столовая посуда, включающая кружки, тарелки глубокие, тарелки мелкие. Столовая посуда в двойном экземпляре. Щербленая посуда своевременно удаляется под замену. На момент проверки отсутствует.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день.

У входа в обеденный зал размещен информационный стенд по организации питания обучающихся. Стенд содержит информацию о режиме питания, меню на день, пропагандистская продукция здорового питания. У окна выдачи пищи в обеденном зале расположен информационный стенд, на котором размещено текущее меню.

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>									
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению Журнала «Здоровье»	Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информацион. стенда
Условия соблюдаются	Отражены	Обеспечены 2 комплектами	Требования СанПиН	Заполняется ежедневно	м/о проведен в полном объеме	Все прививки поставлены		2 экземпляра	Стенд с информацией в наличии

6.10. Результаты родительского (общественного контроля) – проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи съедаемой обучающимися.

Группа родительского контроля за организацией и качеством питания создана. В состав которой входят 5 родителей. Группой родительского контроля проведены 6 проверок в пищеблоке. Замечаний нет. Проверка показала 93 % пищи, съедаемой обучающимися.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		% пищи не съедаемой обучающимися в обед	
По результатам родительского контроля		По результатам родительского контроля	По результатам

мин	макс	По результатам выполненной проверки	мин	макс	Выполненной проверки
6,24	8,03		6,14	7,95	

