

## **Информация о результатах контрольных мероприятий с участием родителей**

### **Совместная проверка проведена 23 апреля 2021года**

В МОУ «СОШ №15» имеется специально оборудованная столовая на 120 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники.

Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 2 эл. плиты с жарочным шкафом, 5 холодильных шкафа, шкаф расстоечный тепловой, машина посудомоечная купольного типа, 2 пароконвектомата, хлеборезка, тестомес, картофелечистка, машина протирачная, электро-водонагреватель, 2 электронагревателя. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды. Для учащихся у входа в столовую установлены сушилки и раковины для мытья рук.

Для осуществления контроля за состоянием здоровья в школе оборудован медицинский кабинет: процедурный кабинет. В нем имеется горячее и холодное водоснабжение. Имеется необходимый перечень мебели, оборудования и медикаментов для оказания доврачебной помощи. Работет медицинский работник-медсестра.

Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом “Об образовании в Российской Федерации” №273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы 2016 – 2021 г.г. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками ГБУЗ СК «Благодарненская центральная районная больница» г. Благодарного на основании договора на оказание медицинских услуг. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры, в том числе лабораторную диагностику.

### **Режим питания:**

**1 урок – 8.00– 8.40**

### **Перемена:**

**2 урок – 8.50-9.30**

**Перемена:** завтрак 1 – е классы, социальное питание

**3 урок – 9.45 – 10.25**

**Перемена:** завтрак 5-11 классы

**4 урок – 10.55 – 11.35**

**Перемена:**

**5 урок – 11.45– 12.35**

**Перемена:** обед 2-4е классы

### **Памятка “Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации”**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:
  - условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
  - сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
  - качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
  - исправности холодильного оборудования;

- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

### 3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

### 4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).

### 5. Контроль уборки помещений пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств