

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

Настоящим сообщаем, что 4 февраля 2016г. в школе №109 города Москвы (в здании старшей школы) работала комиссия по питанию, в ходе которой была произведена проверка работы столовой и осмотрены помещения пищеблока на предмет выявления возможных нарушений и выработки рекомендаций по их устранению. Состав комиссии: Тургенева Ю.В., Гербов И.Г. и Лапицкая Е.Н. Результаты комиссии кратко изложены в акте.

В ходе работы комиссии, производящей проверку с 9.30 до 11.30 4 февраля 2016г., были осмотрены помещения:

- непосредственно столовая с буфетом,
- помещения пищеблока,
- крыльцо приемки продуктов.

В ходе проверки были сделаны следующие наблюдения и даны некоторые рекомендации:

1. Столовая.

Объективно: само помещение столовой чистое, светлое, хорошо проветриваемое (проветривание производится после каждой перемены), пол чисто вымыт, неприятный запах отсутствует. Мебель легкая современная, комфортная. На каждом столике стоят стаканчики с бумажными салфетками, поверхность столов чистая и сухая. За одним из столов находится дежурный ученик, который помогает накрывать на столы и следит за тем, чтобы ученики после еды убирали за собой посуду.



Посещение учениками столовой осуществляется согласно графику, находящемуся при входе в столовую. На стенде в столовой висит меню на текущую дату.

ГРАФИК ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ПО КЛАССАМ:		
9.15-9.25		
СТОЛ №1-9а	СТОЛ №6-9ж	СТОЛ №11-11а
СТОЛ №2-9б	СТОЛ №7-10а	СТОЛ №12-11б
СТОЛ №3-9в	СТОЛ №8-10б	СТОЛ №13-11-11в
СТОЛ №4-9г	СТОЛ №9-10в	СТОЛ №14-11а-11г
СТОЛ №5-9д	СТОЛ №10-10г	
10.10-10.25		
СТОЛ №1-6а	СТОЛ №6-6д	СТОЛ №10-7г
СТОЛ №2-6б	СТОЛ №7-7а	СТОЛ №11-7д
СТОЛ №3-6в	СТОЛ №8-7б	СТОЛ №5-7ж
СТОЛ №4-6г	СТОЛ №9-7в	
11.10-11.25		
СТОЛ №1-8а	СТОЛ №3-8в	СТОЛ №5-8д
СТОЛ №2-8б	СТОЛ №4-8г	
ОБЕДЫ:		
12.10-12.30	9-10-11 классы	
13.15-13.45	6-7 классы	
14.30-14.40	8а-8б-8в-8г-8д классы	

СОГЛАСОВАНО		УТВЕРЖДЕНО	
Руч. _____ Ф.И.О. _____		Исполнительный директор ООО "Школьник" Мерзляков А.А.	
МЕНЮ (Льготное) 4 февраля 2016 г.			
ЗАВТРАК С 5-11 кл 70,94 р.			
Выход, г	100	Запеканка из творога	
		Мука пшеница, Курица, Сахар, Яйца, Масло сливочное, Молоко, Соль, Сахар-песок, Ванилин, Сахарозаменитель, Сахар	
	20	Суп овощной	
		Картофель, Лук, Морковь	
	300	Флотский	
		Пюре картофельное, Молоко, Масло сливочное, Соль	
	20	Галеточки детские шт (20гр)	
		Мука пшеница, Сахар, Масло сливочное	
	20	Хлеб из муки пшеничной	
		Мука пшеница, Сахар, Масло сливочное, Соль	
ОБЕД 1 С 5-11 кл 128,98 р.			
Выход, г	100	Салат "Осенний"	
		Морковь, Яблоки, Лук репчатый, Картофель, Масло растительное, Соль, Сахар, Уксус, Майонез	
	250	Суп картофельный с фрикадельками	
		Картофель, Лук репчатый, Морковь, Сахар, Масло сливочное, Молоко, Соль, Сахарозаменитель, Сахар, Ванилин	
	250	Пельмени детские из пш. промышленного производства с маслом сливочным	
		Мука пшеница, Сахар, Масло сливочное	
	200	Кисель фруктовый/ягодный и ассорти	
		Сахар, Сахарозаменитель, Сахарозаменитель	
	20	Хлеб из муки пшеничной	
		Мука пшеница, Сахар, Масло сливочное, Соль	
	20	Хлеб разное-пшеничный	
		Мука пшеница, Сахар, Масло сливочное, Соль	

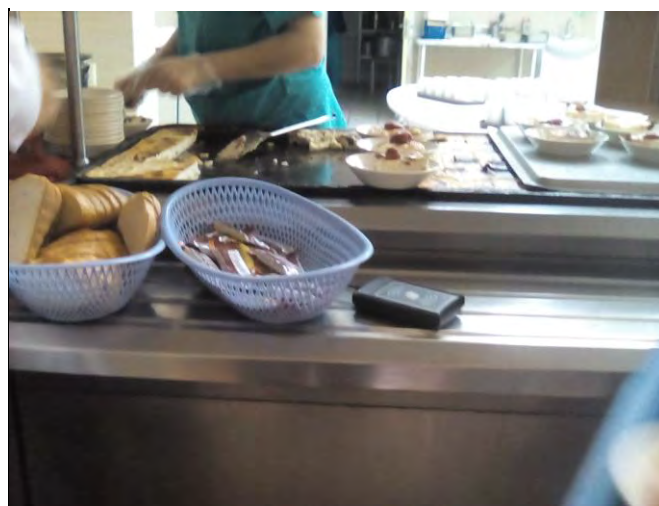
Для учителей имеется два отдельных стола с посудой и салфетками, также на небольшом столе стоит кофемашина и упаковка пластиковых стаканов. На отдельном стенде с меню располагаются блюда за наличный расчет. В ассортименте несколько видов салатов, борщ, горячее, гарниры, компот. Стоимость блюда указана за 100 гр. На момент проверки сами блюда отсутствовали, так как не наступило время обеда.



В столовой обеспечивается дополнительный питьевой режим – учащиеся могут до 15.00 (время окончания работы столовой) пить воду из кулера. В столовой имеются два кулера: один - непосредственно рядом со столами для учителей, второй - у аварийного выхода. На момент проверки во втором кулере отсутствовали пластиковые стаканы, по просьбе членов комиссии стаканы поставили в диспенсер. Полные бутылки питьевой воды находятся в помещении столовой в достаточном количестве. В столовой находятся съемные металлические контейнеры с чистыми столовыми приборами, сверху имеется защитный пластмассовый козырек.



Сотрудники столовой одеты в специальную одежду. Волосы убраны под козырьки или специальные головные уборы. Сотрудники, непосредственно соприкасающиеся с едой, работают в одноразовых перчатках и масках. На стойке раздачи расположен терминал для пластиковых карточек, в корзинке имеется нарезанный хлеб, гематоген в соответствии с меню на текущую дату. Специальный сотрудник по мере необходимости собирает в зале грязную посуду на тележку, протирает столы, шваброй вытирает пол.



Непосредственно завтрак учеников члены комиссии наблюдали во время второй перемены. Учащиеся подходили к стойке раздачи с подносами, на которые сотрудники передавали тарелки с готовыми порциями, чай. Блюда соответствуют меню: творожная запеканка с сиропом, чай каркаде, гематоген, белый хлеб. Раздача блюд осуществляется быстро, очереди нет, чистые подносы имеются в достаточном количестве. Блюда выборочно проверены членами комиссии на температуру (путем прикладывания ладони к низу блюда). Дно блюда на ощупь теплое, ближе к горячему. Расчет за полученный завтрак осуществляется путем прикладывания электронной карты к терминалу или за наличный расчет сотруднику, сдача выдается на месте.



Дети обедают сидя за столиками, мест хватает. Учителя стоя наблюдают за учениками. У буфета есть очередь. После еды дети сами убирают за собой грязную посуду, относят ее на стол в глубине зала.



Объективно:

Сняв пробу с дежурного блюда, членами Комиссии было отмечено, что блюда (творожная запеканка с ягодным сиропом из основного меню и собственно приготовленная пицца из дополнительного меню) – вполне съедобные, блюда теплые, чай на вкус умеренно сладкий, приятный, хлеб свежий.

Стоимость завтрака составляет 70.94 р., обеда – 128.98 р.

Опрошено несколько учащихся. Учащиеся утверждают, что едой в день проверки довольны.

Со слов сотрудников столовой, некоторые учащиеся тратят деньги, выданные им родителями на обед, на покупку доп.продуктов в буфете.

Членами комиссии также осмотрен отдел **продажи дополнительных продуктов (буфет)**, также находящийся в столовой при входе. Отмечена очередь из детей, которые покупают дополнительную еду в буфете, где представлены соки, молочные коктейли в ассортименте, шоколад, выпечка. Вредные продукты и напитки (чипсы, газировка с красителями) отсутствуют. Срок хранения продукции выборочно проверен, соблюдается. Условия хранения соков, напитков, коктейлей, десертных батончиков – при комнатной температуре (до +25С). В буфете имеется термометр, показания прибора +19С.

Из холодильника слева от витрины сотрудник достает выпечку, бутерброды, на время перемены выкладывает товар на стойку. Стоимость выпечки - в пределах 30 р. Со слов сотрудника буфета, по окончании перемены выпечка и бутерброды с витрин убираются в холодильник, в течение дня эти продукты полностью раскупаются. Выпечка поступает в готовом виде, сотрудник буфета в перчатках расфасовывает изделия по пакетам. Колбасу для бутербродов сотрудник буфета нарезает вручную. Членами комиссии проверен состав колбасы, вредных для здоровья ингредиентов не выявлено. Продукт разрешен к употреблению в детских заведениях.

Заказ дополнительных продуктов осуществляется раз в два дня, товар поступает по накладной.



Оплата продукции осуществляется за безналичный расчет по карте ученика через терминал, либо за наличный расчет, сдача выдается на месте.

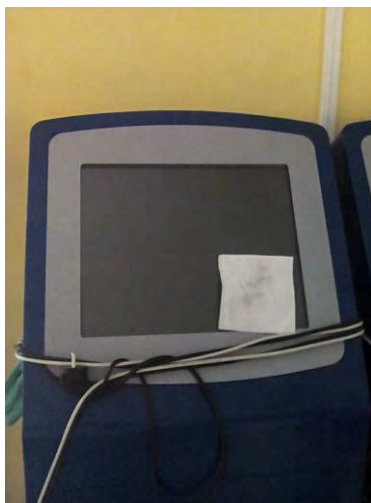
Нарушение:

Замечено, что некоторые дети прежде чем съесть положенный им горячий завтрак покупают продукты. Многие дети предпочитают сладости и напитки готовым блюдам.

Рекомендовано: классным руководителям провести с учениками разъяснительную беседу о пользе горячего питания для здорового развития молодого организма. Учителям обязать детей сначала съесть завтрак и только после этого покупать дополнительные продукты

Слева от находятся три громоздких терминала, которые не используются долгое время. Поверхность терминалов пыльная.

Бак для отходов рядом с терминалами выглядит неопрятно, неэстетично. Там же временно находится швабра.



Члены комиссии протерли терминал сверху бумажной салфеткой, на белой салфетке виден темный слой пыли.

Провода завязаны спереди терминала, вид неэстетичный, неопрятный.

2. Осмотр помещений пищеблока.

Горячий цех, где располагается плита – чистый, котломойка вместительная, моющие средства имеются в достаточном количестве. Столовые приборы замачиваются в растворе прогресса перед мытьем в посудомоечной машине. Инструкции размещены в доступности на стенах.

Мойка посуды выполняется путем очищения от отходов и помещения в спец.растворы (инструкция на стене), ложки и вилки проходят по сетке в посудомоечной машине.

Имеется стеллаж для сушки посуды, есть отдельный стол для карантина.

В помещениях сухо, чисто. Вытяжка централизованная. Насекомых не было замечено.

На плите размещена готовая дополнительная продукция - пицца. Плита и посуда чистые.



В подсобном помещении имеется аптечка первой помощи с бинтами, жгутами, дезинфицирующими средствами.

В помещении для хранения скоропортящихся продуктов имеются холодильник. Необходимые пробы имеются. Пробы хранятся 48 часов.

Хлебозрезка чистая, сухая. Хлеб нарезается сотрудниками в перчатках.

По технологической карте фрукты необходимо выкладывать на столы целиком, не разрезая, по количеству детей. Бананы поступили уже на следующий день.

Проверен мясной цех. Холодильник чистый.

Сыпучие продукты находятся в отдельном помещении, хранятся аккуратно при комнатной температуре.

Уборка помещений осуществляется дважды в день и дополнительно по мере загрязнения. График уборки помещений и правила использования спец.моющих средств размещены на стене.

В помещениях раздевалки, туалета с индивидуальными полотенцами, душа - чисто, неприятный запах отсутствует.

3. Осмотр крыльца приемки.

Сотрудниками комиссии отмечено, что крыльцо находится в неудовлетворительном состоянии. Перила погнуты, стенки частично разрушены, что может повлечь травмы, особенно в сырую погоду.



ОБЩИЕ ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.

1. Осмотр блока столовой и подсобных помещений был осуществлен беспрепятственно и грубых нарушений не выявил.
2. Непосредственная проба блюд позволяет утверждать, что еда вполне съедобная, вкусная и полезная, соответствует меню.
3. В помещениях чисто, инструкции соблюдаются, меню и накладные имеются.
4. Сотрудники столовой компетентны, доброжелательны.
5. У питающихся в столовой учеников нареканий не выявлено.
6. Комиссия рекомендует преподавателям провести среди учеников разъяснительную работу о необходимости гигиены рук и пользе горячего питания.
7. Комиссия рекомендует вынести на рассмотрение администрации вопрос о целесообразности ремонта крыльца приемки, находящегося в аварийном состоянии.
8. Комиссия обращает внимание хоз.службы на наличие некоторого не использующегося долгое время оборудования (торговые терминалы), на котором скапливается пыль.

