

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся МКОУ « СОШ п. Армань»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 03 апреля 2024 года.

Цель проверки: • организация питания учащихся;

- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Яцына Н.И., заместителем директора Акмурзина О.Г., представителем родительской общественности Хажеевой С.Н.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено: Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2023г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году. Ответственным за организацию питания школьников является директор школы Яцына Н.И.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного 10-ти дневного меню, утвержденного директором школы.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 15 и по 20 минут. Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Сертификаты качества - имеются.

Выводы: Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и дежурного класса по столовой

Рекомендации: 1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьников.

2. Работникам столовой строго соблюдать санитарные правила:

- запретить ношение бижутерии в рабочее время,
- при раздаче , приготовлении пищи иметь перчатки, головные уборы.

Комиссия

Председатель комиссии -

Н.И.Яцына

Члены комиссии

-

О.Г.Акмурзина

-

С.Н. Хажеева