

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ №5 г Радужный.

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 16.12 2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась ответственным по питанию Минашовой Т.А., социальным педагогом Аллаевой Л.М., специалистом по охране труда Лисейко Е.В., представителем родительской общественности

Бухалов Оксана Булатовна

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

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 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году. Ответственным за организацию питания школьников является социальный педагог Минашова Т.А.

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

В обеденном зале вывешено ежедневное меню 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 кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда ___обработывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, ___обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

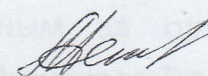
Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов ___осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - ___имеются.

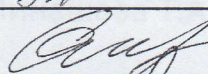
Выводы:

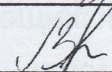
Питание обучающихся МБОУ СОШ №5 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. _____удовлетворена качеством питания учащихся.


Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.


_____ Т.А. Минашова


_____ Л.М. Аллаева


_____ Е.В. Лисейко


_____ О.Г. Фофанов