

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «Урхнинская СОШ»

Дата проверки:

Цель контроля:

1. Организация питания учащихся 2. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления 3. Анализ меню 4. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания школьников: - приказ по школе об организации питания школьников

- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы комиссии, наличие актов, протоколы)

– меню-требование

– накопительная ведомость наличие технологических карт и сборника рецептов

- цикличное 10-дневное меню

- табель учёта посещаемости детей

Проверкой установлено: Организация питания учащихся школы осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, приказа директора школы от 01.09.2022г. №__ «Об организации питания учащихся в 2022-2023 учебном году». В приказе о предоставлении бесплатного горячего питания для учащихся 1-4 классов обозначены реквизиты нормативных актов, в соответствии с которыми обеспечивает горячим питанием школьников младших классов, – это Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ и СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Общая численность учащихся на момент проверки в школе 10 человек, горячим двухразовым питанием охвачено 10 человек (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания учащихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2022г №__ «О назначении ответственных лиц за организацию питания учащихся в 2022-2023 учебном году»). При проверке организации качества питания комиссия ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утверждённым директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии. Вопросы организации питания школьников рассматриваются на совещаниях при директоре, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале размещено ежедневное меню, утверждённое директором школы, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Ежедневно выкладывается меню для 1-4-х классов на сайте школы (письмо Минпросвещения от 17.05.2021 № ГД-1158/01). Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия блюд, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиками приёма пищи, утверждённым директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены после 3 урока перемена 15 минут.

Анализ накопительных ведомостей 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 обрабатывается в соответствии с нормами СанПин МР 2.4.0179-20 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.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Журнал здоровья»,

«Журнал бракеража пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой продукции», Меню, утверждённое директором на 2022-2023 год- имеется

«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Ведомость контроля за рационом питания – имеется .

Сертификаты качества – имеются.

Выводы:

Питание учащихся МБОУ «Урхнинская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления блюд, посещаемости учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Классным руководителям проводить информационную и просветительскую работу по пропаганде здорового питания с учащимися класса и родителями учащихся (законных представителей).