

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся МОАУ СОШ № 51»

Дата посещения: 09.09.2024 г.

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников;
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола);
- цикличное 10-дневное меню;

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии:

- с требованиями санитарных правил 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28)

- приказа директора школы от 31.08.2024 № ___ «Об организации питания учащихся в 1-11 классов в 2024-2025 учебном году»,

- Положения об организации питания обучающихся МОАУ «СОШ № 51».

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора Подковырова М.Г.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 990 человек. Горячим питанием, двухразовым питанием охвачено 93%.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания от 31.08.2024г. № ____).

Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся осуществляет рейды согласно плану работы, утверждённому директором школы. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, 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 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 кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.3648-20. 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:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем - имеется
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МОАУ «СОШ № 51» 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.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентарём.

Справку составила заместитель директора
С итогами проверки ознакомлена бригадир



М.Г. Подковырова
Ю.В.Юркова