

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» за 2023-2024 уч. год

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась педагогами Ишковой В. А., Зубаревой И. Я., представителями родительской общественности Волощенко Е. В., Черепановой Е. В.

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 проводится 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 за организацией горячего питания обучающихся в МКОУ ОШ «Коррекция и развитие», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по безопасности жизнедеятельности Федорова Г. И.

На начало учебного года изданы приказы: «Об организации питания», «О создании бракеражной комиссии», «О создании комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой». Питание обучающихся соответствует режиму работы школы.

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

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.

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 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 промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

В течение учебного года, ежемесячно осуществлялись проверки родительского контроля. Результаты проверок отражены в актах.

Выводы:

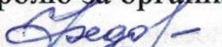
Питание обучающихся МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

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

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-9 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Справку составила:

председатель комиссии по контролю за организацией
горячего питания обучающихся  Г. И. Федорова