



Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Майская СОШ»

Дата проверки: **15.09.2022 г.**

Время проверки: 10.40 час. (1 большая перемена)

Цель проверки:

- Организация питания учащихся;
- Соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой и обучающихся;
- Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

Родительский контроль в составе:

1. Ширеторова Д.З - директор школы
2. Тудупова Н.Ш - ответственный за организацию питания
3. Мишарина Ю.Р - представитель родительского контроля, 3 класс
4. Парамонова К.В - представитель родительского контроля, 6 класс
5. Нугуманова А.А - представитель родительского контроля, 9 класс
6. Устьянцева Т.И - представитель родительского контроля, 11 класс

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

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

В ходе проверки 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 2021-2022 учебном году.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в

соответствии с технологическими картами. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Ведется отбор суточных проб и хранятся в специальном холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

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 «Майская СОШ» 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.

Рекомендации:

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