

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся в МКОУ «Перекопская СШ» на 2022-2023 учебный год

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 09 сентября 2022 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась директором школы Шишлиной Н.В., ответственным за организацию питания Шишлиной Н.В., представителями родительского контроля за питанием обучающихся Калмыкова М.В., Макаренко Н.Ф., Манушиной И.В.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

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

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.

Ответственным за организацию питания школьников является методист по ВР Шишлина Л.М.

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 графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, но требует косметический ремонт обеспечен достаточным количеством посадочных мест- 90.

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.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что

организация питания в учреждении на высоком уровне.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Перекопская СШ» 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 удовлетворенности качеством школьного питания.

Калмыкова М.В.

Макаренко Н.Ф.

Манушина И.В.

Шишлина Л.М.

Калмыкова
Макаренко
Шишлина
Директор МКОУ «Перекопская СШ» *Н.В. Шишлина*