

Справка № 1
по итогам проверки организации питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №
1 Тракторозаводского района Волгограда»

Дата посещения 12.09.2024

Цель проверки:

- Организация питания учащихся.
- Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.
- Работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

1. Изучена документация по организации питания в школе:

- Приказ ОУ об организации питания школьников.
- Приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- Ежедневное меню 10- дневное меню.
- Накопительная ведомость.
- Наличие технологических карт или сборника рецептов.
- Табель учета посещаемости детей.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ образовательного учреждения от 02.09.2024 № 208 «Об организации питания обучающихся в 2024/2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МОУ СШ № 1.

Ответственный за организацию питания – методист Т.Н. Калинина

Общая численность обучающихся на момент проверки всего 767 обучающихся. Из них: 1-4 классы – 344 ребенка, 5-9 классы – 377, 10-11 классы – 46 человек.

Горячим льготным питанием охвачено: 463 человека, из них:

33- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья,

6 – дети-инвалиды,

66- дети из многодетных семей,

27 – дети из малообеспеченных семей,

2 ребенка-инвалида обучаются на дому и получают денежную компенсацию.

230 обучающихся 1-11 классов получают горячее питание за родительскую плату

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 02.09.2024 № 207/1 «О назначении ответственных лиц за

организацию питания школы в 2024/2025 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания обучающихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта.

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

Питание осуществляется на основе десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное 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 пищевой продукции»

Отпуск обучающимся горячего питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня предусмотрены 4 перемены по 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 2.3/2.4.3590-20., 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. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Журнал бракеража готовой продукции».

Меню, утвержденное руководителем на 2024/2025 учебный год.

«Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

«Ведомость контроля за рационом питания».

Сертификаты качества – имеются.

На основании вышесказанного комиссия пришла к выводу:

Питание обучающихся МОУ СШ № 1 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 посещением учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

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

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специального инвентаря.

Ответственный за питание методист

Т.Н. Калинина Т.Н. Калинина