

**Аналитическая справка проводимых проверок комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания в МОУСШ№75 Красноармейского района Волгограда за 2021-2022 учебный год.**

С целью проведения контроля за организацией и качеством горячего питания в МОУСШ№75 Красноармейского района Волгограда была создана комиссия, в состав которой вошли директор школы Белолипецкая О.Н., ответственная за организацию питания Климова Е.П. и родители (законные представители) учащихся школы: Говоркова Е.А. и Вахрушева О.В. (по адресу: ул. Пролетарская, д.9) и директор Белолипецкая О.Н., ответственная по питанию Бегунова А.А., родители (законные представители) учащихся школы: Баскакова Г.Ю. и Тешенко О.Г. (по адресу: ул.Арсеньева, д.32).

В школе организовано бесплатное питание для обучающихся льготных категорий, к которым относятся учащиеся 1-4 классов, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети – инвалиды, дети с ОВЗ.

В МОУ СШ № 75 обучалось 1273 учащихся, из них 1-4 классы – 492 чел., дети ОВЗ 5-11 классы – 9 чел., 1-4 классы – 4 чел. (являлись получателями двухразового питания в виде завтрака и полдника), малоимущие в 5-11 классах – 55 чел., многодетных в 5-11 классах – 75 чел., на учете у фтизиатра – 0 чел, дети-инвалиды, находящиеся на домашнем обучении - 1 чел.

Учащемуся 11Б класса Иванову Сергею выдавался набор пищевых продуктов в период с января 2022г. по май 2022г. в соответствии с положением «Об организации питания обучающихся МОУ СШ № 75».

За период 2021-2022 учебного года общественной комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания в МОУСШ№75 было проведено 8 проверок организации горячего питания, результаты которых были отражены в актах.

1. Питание обучающихся соответствует режиму работы школы. В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточное количество. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Организация питания осуществляется по предварительной заявке по завозу продуктов поставщиками, в соответствии с меню.
2. В столовой находится стенд, на котором размещен график посещения столовой, утверждённое меню льготного питания и за родительскую плату на день.
3. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.
4. Меню. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН. Комиссией были проведены контрольные взвешивания и дегустации блюд. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Во время дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки. Блюда соответствуют утвержденному меню.

Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами. Мытье и дезинфекция посуды соответствует требованиям санитарных правил, тарелки и стаканы чистые без сколов.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи: столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся и отдельно от пищевых продуктов.

5. Классными руководителями и воспитателями проводится внеклассная воспитательная работа с воспитанниками по воспитанию культуры питания и

ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи». В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе школьного питания.

Выводы: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих не было. Комиссия рекомендовала сотрудникам столовой продолжать соблюдать требования санитарных правил, неукоснительно выполнять нормы и требования к организации питания согласно действующему законодательству

Председатель комиссии:



Е.А.Говоркова