Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Дата проверки: 12.12.2023г.

Цель контроля:

1.Организация питания учащихся
2. Анализ меню
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания школьников: - приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы комиссии, наличие актов, протоколы)
– меню-требование
– накопительная ведомость наличие технологических карт и сборника рецептур - цикличное 10-дневное меню
- табель учёта посещаемости детей

Проверкой установлено:
Организация питания учащихся школы осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. В приказе о предоставлении бесплатного горячего питания для учащихся 1-4 классов обозначены реквизиты нормативных актов, в соответствии с которыми обеспечивается горячим питанием школьников младших классов, – это Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Общая численность учащихся на момент проверки в школе 113 человек, горячим двухразовым питанием охвачено 113 человек (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания учащихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2022г №__ «О назначении ответственных лиц за организацию питания учащихся в 2022-2023 учебном году). При проверке организации качества питания комиссия ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утверждённым директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии. Вопросы организации питания школьников рассматриваются на совещаниях при директоре, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
В обеденном зале размещено ежедневное меню, утверждённое директором школы, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Ежедневно выкладывается меню для 1-4-х классов на сайте школы (письмо Минпросвещения от 17.05.2021 № ГД-1158/01).Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия блюд, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиками приёма пищи, утверждённым директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две 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 МР 2.4.0179-20 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. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
Заведены журналы и заполняются регулярно:
«Журнал здоровья»,
«Журнал бракеража пищевых продуктов»,
«Журнал бракеража готовой продукции»,
Меню, утверждённое директором на 2023-2024 год- имеется
«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
Ведомость контроля за рационом питания – имеется.
Сертификаты качества – имеются.

Выводы:
Питание учащихся МБОУ «СОШ а.Бесленей» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления блюд, посещаемости учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:
1. С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно

осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания. 2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря. 3. Классным руководителям проводить информационную и просветительскую работу по пропаганде здорового питания с учащимися класса и родителями учащихся (законных представителей).