

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Могойтинская СОШ имени В.С.Анищенко»

Организация питания в школе производится на основании Ф3 «Об образовании в РФ от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 РПН РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; «Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся».

Тема: Контроль «Организация питания учащихся в 2023 – 2024 учебном году».
Дата проверки: 19 марта 2024 года.

Цель проверки:

• организация питания учащихся;

• наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

• анализ меню;

• работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась инициативной группой Родительского комитета за организацией горячего питания Хлызовой Н.А..

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

2. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся

3. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного

питания обучающихся». Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей

осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Обучающиеся питаются во

время перемены после второго, третьего уроков. Продолжительность перерыва для приема пищи

достаточная – 20 минут. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного

руководителя.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием

наименования блюд, выхода продуктов. Ведется отбор сытных проб и хранятся в специальном

холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результаты фиксируются в

«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (обед) в столовой

осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором

школы. Анализ актов реализации и меню – требованием позволяет сделать вывод, что дети в

достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши. Осуществляется

витаминация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал 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. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

1) Питание обучающихся МБОУ «Могойтинская СОШ» осуществляется в соответствии с

нормативными требованиями.

2) Администрация школы организована административно-общественный контроль за организацией

питания.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающимся постоянно осуществлять мониторинг

удовлетворенности качеством школьного питания.

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

Директор школы:

М.П. Шерстнева/