

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

Организация питания в школе производится на основании ФЗ «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 2022 – 2023 учебном году».

Дата проверки: 20 марта 2023 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 Малыгина М.П.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся».
2. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест .
3. Обучающихся питается во время перемен после второго, третьего уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная – 20 минут.
4. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Ведется отбор суточных проб и хранятся в специальном холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется 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 – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши. Осуществляется витаминизация 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 и предложения:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
2. Питание обучающихся МБОУ «Могойтинская СОШ имени В.С. Анищенко» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.
3. Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.

Рекомендации:

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

Директор школы:  /Е.П.Шерстнева/

