

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОГОЙТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА им.В.С.АНИЩЕНКО»**

671633, Республика Бурятия, Курумканский район. с. Могойто, ул.Школьная 1, тел/факс 8(30149)96434,
mgyschool@yandex.ru

**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 2023 – 2024 учебном году».

Дата проверки: 27 октября 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась инициативной группой Родительского комитета за организацией горячего питания Распопова О.Б

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Ведется отбор суточных проб. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши, гарниры, супа. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

- 1) Питание обучающихся МБОУ «Могойтинская СОШ имени В.С. Анищенко» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.
- 2) Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания
- 3) Результаты тестирования учащихся показали удовлетворенность меню.

Директор школы _____/Е.П.Перстнева/

