

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа»

Согласно плана внутришкольного контроля на 2022 – 2023 учебный год в декабре проводился контроль по теме «Организация питания обучающихся»

Дата проверки: 15.12.2022 г.

Цель проверки Проверка соблюдения требований к организации питания обучающихся:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- меню-требования (декабрь 2022 г.);
- накопительная ведомость (декабрь 2022 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (декабрь 2022 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 56 человек, горячим двухразовым питанием охвачено 56 учащихся (100%).

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В коридоре, возле обеденного зала вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 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 2.4.2.2821-10. 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:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем на 2022-2023 учебный год - имеется

5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Сертификаты качества - имеются.

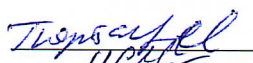
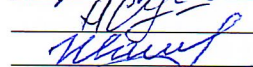

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

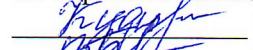


Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены контрольной комиссии:

 Картавецва Т.А.
 Северинова Н.Н.
 Шаповалова Н.М.

Со справкой ознакомлены:

 Кудинова Л.В.
 Бойко В.И.
 Матвеенко И.Г.