

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Кукаринская основная школа**

**Справка о проверке организации питания в МКОУ Кукаринская ОШ**

В соответствии с планом внутришкольного контроля проверок на 2023- 2024 учебный год и с приказом по школе «О проверке организации питания» была создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель комиссии – Гаврилюк Р.Р., заместитель директора по хозяйственной части

Члены комиссии:

- Морева Е.Н. - педагог доп. образования
- Филиппова Е.С. председатель ППО
- Михай М.Р. член родительского комитета 1 класса

Комиссией была проведена проверка пищеблока школы.

**Цель проверки:** контроль исполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по вопросам организации питания в школе, обеспечение качественным питанием учащихся.

**Срок проверки:** 22.11.2023

В ходе проверки выявлено, что при приготовлении и раздаче пищи соблюдаются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10-дневному меню, суточные пробы отбираются ежедневно и хранятся в холодильнике. Блюда готовятся по технико-технологическим картам «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий». Наименование блюд, указываемых в меню, соответствуют наименованиям, указанным в технологических документах. Контрольные порции выставляются. На сайте школы Госвеб меню выставляется накануне. Имеется обратная связь с родителями, вывешен баннер Народного фронта

Вес выхода готовых блюд соответствует норме. В наличии пронумерованные и прошнурованные журналы. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов оформлен правильно (заполнены все столбцы в т. ч. конечный срок реализации продукта). В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором ООО «Школьное питание» Чижиковым А.В. с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Классные руководители контролируют посадку учащихся, после обеда выдают заказанную учениками выпечку.

Поступившие в пищеблок продукты хранятся соответственно нормам, на все продукты имеются сертификаты качества, даты на упаковках соответствуют

срокам их реализации. Все продукты хранятся на подтоварниках, как того требуют нормы. В ходе проверки просроченных продуктов не обнаружено.



Оборудование и инвентарь находятся в рабочем состоянии. Весь инвентарь и холодильные оборудования промаркированы и используется по назначению, работает система вентиляции. В холодильном оборудовании и помещениях пищеблока имеются термометры.

В пищеблоке достаточное количество моющих средств, кухонной и столовой посуды. Ко всем раковинам подведена горячая вода, все ванны оборудованы душевыми насадками. Для персонала пищеблока имеется отдельная посуда.

В наличии все инструкции по правилам мытья кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды и столовых приборов, обработки ветоши и яиц, а также на применяемое моющее средство. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов

дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столы для учащихся подвергаются уборке после каждого использования.

Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой удовлетворительное. Столовая регулярно проветривается с целью профилактики коронавирусной инфекции, в зале(цехе) приготовления пищи установлен рециркулятор.

Медосмотры и гигиеническое обучение сотрудников(повара и кухонного работника) проводятся регулярно. Кухонный работник прошел учебу по ОТ. С должностными обязанностями сотрудники ознакомлены под подпись.

#### **Рекомендации:**

1. Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной.
2. Повару Ориповой Г.И. продолжить работу по обеспечению учащихся качественным питанием в соответствии с СанПиН.