

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ Кукаринская ОШ



Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 25 октября 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 директором школы Астраханцевой О.А., заместителем директора Гаврилюк Р.Р., представителем родительской общественности Моревой Е.Н.

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. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора

Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023 году Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по хозяйственной работе Гаврилюк Р.Р. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором ООО «Школьное питание» Чижиковым А.В. и согласованного с директором школы Астраханцевой О.А. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором ООО «Школьное питание» 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» в виде разрешения на реализацию, имеются подписи всех троих членов школьной комиссии.

Отпуск учащимся питания (завтрак) 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, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

В столовой регулярно имеется выпечка на реализацию

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Был оперативно заменен вышедший из строя 1 бойлер для подогрева воды.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ Кукаринская ОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями по аутсорсингу. 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 чаще осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. При заключении нового договора по организации школьного питания по аутсорсингу с ООО «Школьное питание» на 2024 год просить включить в рацион фрукты.