

Справка по итогам проверки организации питания обучающихся

Цель проверки:

1. Контроль за состоянием организации питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания и их оформление.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Комиссия в составе: Г.Н. Малько директора - председатель комиссии; Москвина Т.А.-зам.директора по ВР, Шпунтова И.Н.-ответственная за питание.

Дата проверки: 14.11.2024

В ходе проверки было установлено: В столовой 100% учащихся 1-4 классов получают бесплатное питание. Продолжительность перемен достаточная – 20 минут. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня.

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Классы приходят в столовую с классным руководителем. Имеется график выдачи блюд. Организовано бесплатное двухразовое питание для детей с ОВЗ, детей-инвалидов и детей из многодетных семей. В результате опроса среди учащихся было выявлено, насколько ребята довольны. В обеденном зале уютно и чисто.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН 2.4.5.2409-08 В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима

в учреждениях». Запрещенных продуктов и блюд, в ходе проверки, не обнаружено. При приготовлении блюд предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Сроки готовности продуктов питания соответствуют требованиям и нормам. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

В ходе проверки меню соответствовало выходу приготовленной продукции. Исключены запрещенные и не рекомендованные блюда. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств в достатке.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «СОШ №107» 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.

Директор

Зам. директора по ВР

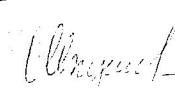
Ответственный за питание



Малько Г.Н.



Москвина Т.А.



Шпунтова И.Н.