

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 12 г. Невинномыска

Дата посещения: 14.09.2024 г.

Цель проверки:

- 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:

- приказ об организации питания учащихся;
- приказ о создании комиссии общественного контроля;
- ежедневное меню;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 02.09.2024 № 168-о/д «Об организации питания учащихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ – МБОУ СОШ № 12.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора АХЧ Янакаева Д.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в столовой 100 человек, горячим питанием охвачено 100%.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации общественного контроля (приказ от 02.09.2024 № 167-о/д). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся осуществляет рейды по согласованию с администрацией школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях и на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного 2-х недельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале 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.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

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:

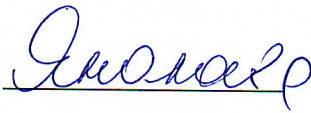
1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем - имеется
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ № 12 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

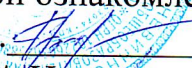
Рекомендации:

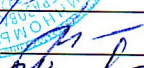
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Справка составлена зам. директора по АХЧ Янакаевой Д.А. 

14.09.2024 г.

Со справкой ознакомлены на совещании при директоре:

Белова Т.Г. 

Кошелева А.И. 

Котлова В.В. 