

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

Дата посещения: 17.04.2024 г.

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся.
2. Проверка документации по организации питания.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
4. Анализ меню.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Состав комиссии: Т.Г. Белова - представитель родительской общественности; Д.А. Янакаева - ответственный за организацию питания школьников в ОУ; А.Ю. Деордеева - представитель родительской общественности; В.В. Котлова - представитель родительской общественности.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, постановлением главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказом директора по школе от 01 сентября 2023 года № 159-о/д «Об организации питания учащихся» организовано горячее питание учащихся в МБОУ «СОШ № 12 в 2023-2024 учебном году. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Янакаева Д.А.; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей.

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на входе в столовой и выполняется работниками столовой. За каждым классом закреплены столы. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

2. 17.04.2024 года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (09 часов 25 минут) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде в обеденном зале, утвержденное руководителем образовательного учреждения. Меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка. Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими

3. Школа обслуживается «Квант-кафе». Столовая для учащихся работает с 8.40 до 15.00.

5. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. В помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 120 (достаточное), используется рационально. Постоянно берут пробы воды на проверку.

7. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

9. Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Рекомендации:

2. Рекомендовать замену некоторых молочных блюд на овощные и мясные блюда.

17.04.2024 г.

Белова Т.Г.

Деордеева А.Ю.

Котлова В.В.