

Справка № 1

по итогам проверки комиссией (родительский контроль)
организации и качества горячего питания обучающихся
МОУ СОШ имени генерал – лейтенанта М.Т. Батырова с.п. Псыхурей

Тема: контроль «Организация питания обучающихся».

Дата проверки: 27 сентября 2024 года.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой;
- санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Батыровой Е.К., заместителем директора по ВР Хачуковой А.Н., председателем родительского комитета Мидовой А.З., членом родительского комитета Березговой З.С. медсестрой Мидовой И.А.

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 2024-2025 учебном году.
- Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Хачукова А.Н.
- Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.
- Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 пищевой продукции».
- Отпуск обучающимся питания (горячий 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 и т.д.
- Осуществляется витаминизация третьих блюд.
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
- Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы). На раковинах установлено жидкое мыло, антисептики и используются бумажные полотенца.
- Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
- Факта замены блюд или их исключения из фактического меню не выявлено.
- Все обучающиеся, педагоги сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Выводы:

Питание обучающихся МОУ СОШ имени генерал – лейтенанта М.Т. Батырова с.п. Психурей 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 обучающимися 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.