

Справка № 1
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косулинская СОШ»

Дата посещения: 15.09, 2023г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся
- меню-требование;
- накопительная ведомость;
- наличие технологических карт;
- цикличное 10-дневное меню;
- проверено санитарное состояние кухни и столовой

Проверка проводилась членами родительского совета и зам. директора по ВР Ярушиной О.В.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание организовано в одну смену, после 3 урока. Продолжительность обеденного перерыва составляет 30 минут. Дети с ОВЗ получают двухразовое питание. 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 кулинарной продукции».

Для организации питания имеются следующие документы:

- приказа директора школы от 31.08.2023 № 90 «Об организации питания обучающихся в МКОУ «Косулинская СОШ» в связи с началом 2023-2024 уч. года»,
- положения об организации питания обучающихся МКОУ «Косулинская СОШ».

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 на 2023-2024 уч. г.- имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Мишбеева В.А.

Контроль за организацией питания возложена на Швец Т.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 32 человека, горячим питанием охвачено 32 учащихся (100%).

- Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 100 человек, уютно и чисто. Санитарное состояние зала и рабочих помещений соответствует санитарным нормам. Обслуживание столовой осуществляется работниками обеденного зала. За каждым классом закреплены столы. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Косулинская СОШ» 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.

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.

15.09.2023г.

Зам. директора по УВР:

Ярушина О.В.