

**Справка по итогам проверки организации питания учащихся
МБОУ СОШ 53 имени А.Н.Березового МО Динской район
в октябре 2022-2023 учебного года**

Дата: 19.10.2022

Цели проверки:

1. Организация питания.
2. Наличие документов по организации питания.
3. Охват горячим питанием учащихся школы.
4. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
5. Работа бракеражной комиссии.

Состав комиссии: директором школы Исаевой О.Ю., заместителем директора по АХЧ Монастырной О.В., ответственной по питанию Попович О.А., представителем родительской общественности Мельник Н.В.

Методы проверки: наблюдение за работой классных руководителей по организации питания, визуальный осмотр посещений столовой; наблюдение за посещением столовой учащимися, анализ сопроводительной документации, изучение информации на стенде.

В ходе проверки было 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».

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Технология приготовления готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком питания, который соответствует режиму работы школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Педагогами школы осуществляется (согласно графика) дежурство в столовой во время приема пищи.

Питание учащихся осуществляется в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Организация питания осуществляется по предварительной заявке. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. На момент проверки, без классного руководителя осуществляли прием пищи учащиеся 8 класса. Классный руководитель получил устное предупреждение.

Охват горячим питанием школьников составляет 94,3% от общего числа учащихся.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами, соблюдается товарное соседство. Сертификаты качества - имеются. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован не весь. Повару Кумпинич Е.Е. дан 2-х дневный срок для устранения выявленных нарушений. Также комиссией было рекомендовано произвести уборку в подсобных помещениях, вымыть вытяжку и своевременно выносить мусор в специально отведенное место (мусорный бак).

Также комиссией установлено, что суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2 до +6 .

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

На момент проверки повар находился в специализированной одежде, одноразовых перчатках, отсутствовали ювелирные украшения.

Анализ меню - требований позволило сделать вывод, о том что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том

числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

По итогам произведенного анализа актов и чек – листов контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Выводы и рекомендации:

1. наличие всех документов по организации питания, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества готовой продукции;
2. положительная работа по организации питания и охвату в классах: 1 – 4, 5,6, 7, 10,11;
3. на низком уровне организована работа в 8,9 классах. Классным руководителям рекомендовано провести для учащихся беседы о пользе здорового школьного питания, активизировать работу в данном направлении среди родительской общественности класса;
4. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за организацией питания.
5. Сотрудникам столовой в указанный срок устранить указанные нарушения

Справку подготовила ответственный по питанию – Попович О.А.

Директор МБОУ СОШ №53
имени А.Н.Березового
МО Динской район

Исаева О.Ю.