

Справка №1
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ НОШ №17

Время проверки: 16 февраля 2024 год

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьного буфета, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1-4 классов.

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 от 01.03.2020 № 47_ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 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.

Ответственным за организацию питания школьников является Каплунова А.С. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы и согласованного с организатором питания ООО «Дружба».
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
3. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
4. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
5. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
6. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
7. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло и развешаны электронные сушилки.
8. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
9. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
10. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
11. Сертификаты качества – имеются.
12. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.
13. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.
14. Все обучающиеся, педагоги сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику. Соблюдается дистанция между классными коллективами во время приема пищи.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Директор МБОУ НОШ №17



Останкович Е.В.