

СПРАВКА
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «СОШ №2» с.п. Куба

В соответствии с планом общешкольного родительского контроля на 2024-2025 учебный год с целью установления уровня организации питания обучающихся 1-11 классов, качества пищи, санитарно-гигиенических условий, наличие документов по организации питания и правильность их оформления, анализ меню был проведен рейд общешкольным родительским контролем 27 сентября 2024г.

Проверка осуществлялась представителями родительского контроля Дышековой З.М. и Тенгизовой Л.Х. Осуществлен контроль по следующим позициям:

1. Соблюдение гигиенического режима.
2. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
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.

Комиссия отметила, что организация питания в школе производится на основании ФЗ «Об образовании в РФ» от 01.03.2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 ФЗ от 20.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ОУ» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

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».

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрена одна перемена – 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, фрукты и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим

набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в школе соответствует требованиям.

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «СОШ №2» с.п. Куба 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, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Ответственный за организацию питания:



/Хатшукова А.Х./