

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «СОШ №10».

Тема: контроль «Организация питания обучающихся».

Дата проверки: 02.09 – 20.09.2024 года.

Вид контроля: тематический

Цель проверки: проверка качества организации и охвата питания.

Вопросы контроля:

организация питания учащихся;

наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

проверка качества питания.

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. 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 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.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе - Щербакова Н.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, 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 продукции».

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком питания, для питания организовано две большие перемены, продолжительность их по

20 мин, и одна перемена 10 мин. Начальные классы приходят в столовую с учителем. Учащиеся основной и средней школы питаются в присутствии дежурных классных руководителей.

Общий процент охвата питания в среднем составляет 1-4 класс – 100%, 5-11 классы – 59-62 %, что не допустимо и противоречит сохранению здоровья обучающихся.

Учет обедов, выданных детям из социально незащищенных семей, осуществляется согласно утвержденному списку.

Имеется приказ по школе о возложении ответственности за организацию питания на заместителя директора по воспитательной работе и социального педагога (бюджет).

Имеются документы на категорию социально незащищенных учащихся: заявление родителей, справка, подтверждающая статус семьи, постановление для опекаемых, свидетельство о рождении детей.

Имеется приказ о создании школьной бракеражной комиссии по проверке организации и качества питания.

Столовая работает согласно графику с 8:00 до 13:30 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние хорошее, соответствует санитарным нормам. 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. Документация в порядке, ежедневно ведется бракеражный журнал готовой продукции.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинской сестрой Местоевой О. В.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществляется мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Выяснили, что 89% из числа питающихся питание нравится, блюда горячие подаются детям. 11% опрошенных хотели бы в меню добавить фрукты. Классным руководителем проводятся с учащимися пятиминутки «О пользе горячего питания».

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «СОШ №10» 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 и детей по столовой.

Предложения:

1. Медицинской сестре Местоевой О. В.:
 - проводить С-витаминизацию в осенне-зимний период с целью профилактики вирусных инфекций (регулярно).
2. Классным руководителям обновлять сведения о детях, нуждающихся в горячем льготном питании (регулярно).
3. Классным руководителям 5-11 классов активизировать работу с обучающимися и родителями по охвату горячим питанием (родительские собрания, октябрь).
4. Признать работу по организации горячего питания учащихся удовлетворительной.

Справка заслушана на совещании при директоре.

Заместитель директора по ВР



Н.В. Щербакова