

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ г. Иркутска СОШ № 9

Дата посещения: 07.11.2022г.

Цель проверки:

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

Состав комиссии: (Ф.И.О., дол проверяющих)

- Директор школы А.В. Семенюк
- Ответственная за организацию льготного питания в школьной столовой Е.В. Ушакова
- Школьная медицинская сестра В.В. Хусаинова
- Представитель родительской общественности Т.В. Деньгина

•

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- ежедневное меню-требование;
- накопительные ведомости по бесплатному питанию с 1-4 класс;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 12-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей с 5-11 класс.

Проверкой установлено:

Ответственным за организацию питания школьников является социальный педагог Ушакова Е.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного 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, обед, полдник) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 15 минут.

Анализ накопительных ведомостей 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. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. 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.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража готовой продукции».
3. Меню, утверждённое руководителем имеется
4. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
5. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся 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.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Справка составлена ответственной за питание Ушаковой Е.В.