

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОКУ «Бага-Чоносовская СОШ имени Боован Бадмы»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 1 марта 2022года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась заместителем директора школы Бальджиковым Б.Б. представителями родительской общественности Дворядкиной В, Джаваевой А.А. Яковой Г.П -соцпедагогом школы

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
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой 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», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2021-2022 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Бальджиков Б.Б...

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы на март 2022г. 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 обед 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 20 минут.

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

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин обеденный зал оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, сохраняется дистанция 1,5 между детьми.

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.

Выводы:

Питание обучающихся МОКУ «Бага-Чоносовская СОШ имени Боован Бадмы» 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. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществляется мониторинг удовлетворенности качеством питания.