

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Гикаловская СОШ»

Дата посещения: 17.08.2020г.

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- приказ об утверждении списка детей из малообеспеченных и многодетных семей, получающих льготное питание.
- меню-требование (сентябрь-октябрь 2020 г.);
- накопительная ведомость (сентябрь-октябрь 2020 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 12-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (сентябрь-октябрь 2020 г).
- отчеты по организации питания и мониторинг по охвату детей питанием (сентябрь-октябрь 2020 г.).

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08,

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.08.2020г. № 6 «Об организации бесплатного питания учащихся и создании комиссии по контролю за питанием учащихся»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

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 и согласованным с Управлением Роспотребнадзора по г.Грозного. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур.

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» дежурным администратором школы.

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 20 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, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.

Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Гикаловской средней общеобразовательной школы 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 увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

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

Социальный педагог



Х.М.Дукаева