

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ №18 г. Донецка

Дата посещения: 03.09.2024 г.

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).
- меню-требование (сентябрь – декабрь 2024 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 10-дневное меню;(сентябрь 2024 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы 02.09.2024 № 161 «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №18 г. Донецка с 01.09.2024 года», Положения об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №18 г. Донецка.

Ответственным за организацию питания школьников является Сотникова Т.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 615 человек, горячим питанием охвачено 272 учащихся (1-4 классов) (100%). 15 детей (5-9 классы) из малообеспеченных семей, 136 обучающихся питаются за счет родительских средств, 6 обучающихся ОВЗ питаются 2 раза в день, 31 чел. - дети из многодетных семей; 11 человек – дети из семей участников СВО.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации контроля качества питания учащихся (приказ от 02.09.2024 № 164 «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2024 -2025 учебном году»). 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 двухнедельного 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 и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены три 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 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 (300 мест), хорошем 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утвержденное руководителем на 2024 г.- имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ №18 г. Донецка 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.

Директор МБОУ СОШ №18 г. Донецка

О.В. Горелова

Представитель родительского контроля

Замятина А.И.

