

по итогам проверки организации питания обучающихся

МОУ «Захаровская СОШ № 1» (2023-2024 учебный год)

25 сентября 2023 года

с. Захарово, Рязанская область

Состав комиссии: Баженова Н.Б. – директор МОУ «Захаровская СОШ № 1», Калинкина Е.Г. – Председатель Родительского совета, Коротаева С.А. – представитель МОУ «Захаровская СОШ № 1», Налбандян А.А. – секретарь Родительского совета, Федотова К.А. – представитель родительской общественности от 6 «А» класса.

1. Цель проверки:

- изучение организации питания учащихся;
- изучение наличия документов по организации питания и правильность их оформления;
- изучение меню, проверка качества питания учащихся;
- изучение работы школьной столовой, санитарного состояния в период COVID 19 и сезонных простудных заболеваний.

2. В ходе проверки проведена следующая работа:

- изучена документация по организации питания в Школе;
- ознакомление с ассортиментом предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проверена организация дежурства;
- осмотрено санитарное состояние обеденного зала, зала приготовления пищи;
- проверено качество питания (обед) учащихся (ГПД).

3. Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в Школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20, локальными нормативными актами Школы.

Питание осуществляется на основании меню, утвержденного директором Школы, согласованного с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд производится строго в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале размещено ежедневное меню, утверждённое директором, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. В столовой представлено контрольное блюдо, оно соответствует меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Раздаточные порции соответствуют объему контрольного блюда. Температурный режим блюда соблюдается.

Отпуск учащимся питания (горячий завтрак и 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 документации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, рыбу, овощи, фрукты и различные каши, в том числе приготовленные на натуральных продуктах: молоке, сливочном масле и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Пищевые отходы после приема пищи учащимися на одной школьной перемене составили не более 20% от общего количества приготовленного блюда (овощной суп, макароны и мясной гуляш, помидор, груша, компот из сухофруктов).

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.3648-20. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, расстояние между посадочными местами выдержано, имеются в наличии необходимые столовые приборы.

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

Заведены все необходимые журналы, которые заполняются регулярно.

Сертификаты качества на продукты питания - имеются.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя, дежурного администратора. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы.

Для мытья рук и посуды установлены умывальные раковины, имеются санитарные средства, предусмотрены бумажные одноразовые полотенца.

Персонал и дежурные по столовой обеспечены специальной санитарной одеждой, обязательным для проверяющих лиц является форменная одежда, масочный режим.

При входе в столовую организована санитарная обработка рук учащихся с применением специальных санитарных средств, ее осуществляют дежурный администратор или дежурный учитель.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

4. Выводы:

Питание обучающихся МОУ «Захаровская СОШ № 1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания. Вкусовые качества блюд положительные.

Считать работу по организации питания также положительной.

5. Рекомендации:

- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- продолжать ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря;
- проводить с учащимися постоянную воспитательную работу по вопросам здорового питания;
- с целью повышения удобства приема пищи, предложено рассмотреть вопрос о закупке вилок.

Комиссия:

Н.Б. Баженова

Е.Г. Калинин

С.А. Коротаева

А.А. Налбандян

К.А. Федотова

