

Справка  
по итогам проверки питания обучающихся в школе  
в МКОУ «Будо-Анисовская ООШ»

от 23.09.2024 года.

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 23.сентября 2024 года.

Цель проверки:

организация питания учащихся;

анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Денисовой Н. А., ответственной по питанию в школьной столовой Потаповой Н. Н., представителями родительской общественности Ельшовой В. А. и Хлудеевой О. Н.

В ходе проверки были осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утверждённому меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом.

По итогам проверки было установлено, что питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

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, стоимостью блюда. 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.

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. Сертификаты качества - имеются.

Опрос учащихся показал удовлетворенность качеством приготовленных блюд. Предпочтение отдали второму блюду и соку.


Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Будо-Анисовская ООШ» 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.

Справку составили и подписали:

  
Н. А. Денисова (директор школы)

  
Н. Н. Потапова (ответственный по питанию)

  
Ельшова В. А. (член родительского комитета)

  
Хлудеева О. В. (член родительского комитета)