

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Меловская основная общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области**

Справка по итогам проверки организации питания учащихся

Цель проверки:

1. Контроль за состоянием организации питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания и их оформление.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Комиссия в составе: Беликова Н.И., заместитель директора - председатель комиссии;
Воронкина С.А., Кудрявцева Л.Н., Петренко А.С., Шаповалова Е.А.

Сроки проверки: с 13.03 по 17.03.2023 г.

В ходе проверки было установлено:

В столовой МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» 28 учащихся получают первые и вторые завтраки и горячие обеды, что составляет 100%. Продолжительность перемен достаточная – 20 минут. Классы приходят в столовую с классным руководителем.

Имеется график выдачи блюд

Организовано бесплатное двухразовое питание для детей из многодетных семей.

1. Имеются приказы по школе:

О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся.

Имеются документы на льготное питание детей из многодетных семей на которых ежедневно выделяется.

В результате опроса среди учащихся было выявлено, насколько ребята довольны

В обеденном зале уютно и чисто, посадочные места распределены по классам, на обеденных столах имеются контейнеры для ложек и вилок, разномы для хлебобулочных изделий. Санитарное состояние оценено, как хорошее, соответствующее санитарным нормам.

Необходимая документация на пищеблоке ведется своевременно.

Медицинский осмотр работниками кухни пройден своевременно.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств в достатке. Осуществляется ежедневная отметка посещаемости учащихся.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Регулярно вести документацию по столовой.
3. Прием продуктов питания производить приемочной комиссией школы через взвешивание, согласно накладным.
4. Классным руководителям тщательно вести электронный учет посещаемости детей и контроль по оплате родителями за питание до 5 числа каждого месяца самостоятельно. Питание производить согласно 10 дневному меню.
5. Классным руководителям вести разъяснительно работу среди родителей по своевременному оформлению детских пособий, подтверждающую статус «малообеспеченная семья».

Справку составила Беликова Н.И.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Меловская основная общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области**

**Справка
по итогам проверки организации питания учащихся**

Цель проверки:

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

Комиссия в составе: Беликова Н.И., заместитель директора - председатель комиссии;
Воронкина С.А., Кудрявцева Л.Н., Петренко А.С., Шаповалова Е.А.

Срок проверки: 10 по 14 апреля 2023 года.

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, справок).
- приказ об утверждении списка детей из многодетных семей, получающих льготное питание.
- меню-требование (апрель 2023 г.);
- накопительная ведомость (апрель 2023 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- перспективное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (апрель 2023 г).

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания 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 родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании перспективного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

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» бракеражной комиссией.

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрен перемена 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, фрукты и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин2.3/2.4.3590-20 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.

Имеются журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Журнал проведения генеральных уборок»
- «Журнал дезинфекции»
- «Журнал обеззараживания воздуха рецеркулятором».

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» 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. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды испецинвентаря.

Справку составила Беликова Н.И.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Меловская основная общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области**

Справка

по итогам проверки организации питания

Цель проверки: 1. Организация приема пищи в школьной столовой.

2. Оценка качества дежурства учителей и учащихся по столовой.

Комиссия в составе: Беликова Н.И., заместитель директора - председатель комиссии;
Воронкина С.А., Кудрявцева Л.Н., Петренко А.С., Шаповалова Е.А.

Срок проверки: 15 - 19 мая 2023 года.

Проверкой было установлено:

1. В столовой в МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» 28

учащихся получают первые и вторые завтраки и горячие обеды, что составляет 100%

2. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

4. Учащиеся 1-9 классов получают питание в соответствии с утвержденным графиком питания.

Дети из многодетных семей ежедневно получают бесплатное 2-х разовое горячее питание.

5. Обеспечивают поставку продуктов ООО «Забота», ОАО «Колос», ООО «Молочная индустрия», ООО «Черноземья», ООО «Белагроторг», ИП Ильякова Н.И. Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания.

6. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

7. Отпуск горячего питания обучающимся организована перемена, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется поварами.

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. Недостаточный контроль со стороны классных руководителей 5-9 классов за осуществлением приема пищи учащимися.

Выводы и предложения:

1. Классным руководителям 5-9 классов своевременно являться во время посещения столовой учащимися. Осуществлять гигиенический контроль.

2. Заслушать справку на совещании при директоре с присутствием работников пищеблока.

Справку составила Беликова Н.И.