

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся 1-4 классов

МКОУ «Чонтаульская СОШ№1»

за 1 четверть 2022-2023 учебного года

Дата проверки: 26 октября 2022 года

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- контроль за качеством и полновестностью порций готовой продукции;
- анализ меню;
- санитарное состояние пищеблока.

Проверка осуществлялась директором школы – Магомедовым А. М. и комиссией общественного (родительского) контроля за организацией и качеством питания детей в составе: заместителя директора по УВР – Арсланханова Х.Н.

заместителя директора по ВР -Терикова М.Т.

представителей родительской общественности -Гаджиева Л., Ильясова М., Атавова А.

Проверкой установлено :

Организация питания в школе производится на основании Федерального Закона «Об Образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.01 80-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2010г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по учебно-воспитательной работе Арсланханова Х.Н.

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 , утвержденное директором с указанием наименовании 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.

Анализ актов реализации 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 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.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Чонтаульская СОШ№1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, 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.

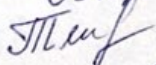
Директор школы: 


/Магомедов А.М.

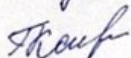
Зам.директора по УВР


 /Арсланханова Х.Н.


Зам директора по ВР

 /Терикова М.Т.

Родительская общественность

 /Гаджиева Л.

 /Атавова А.

 /Ильясова М