

Справка
по итогам проверки комиссии по осуществлению контроля за качеством
питания обучающихся в школьной столовой организации питания
обучающихся

МОУ «СОШ №3 им.генерала Нахушева Б.М.» с.п.Заюково

Тема: контроль «Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню, контроль за качеством питания».

Дата проверки: 18 октября 2024 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась:

Шидовой С.Х., - заместитель директора по ВР ответственная за организацию питания

Шугушевой М.М. - председатель родительского комитета

Шидовой А.М.. – член родительского комитета

Шикогасовой З.З. – школьная медсестра (по согласованию)

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному 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, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона 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 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся МОУ «СОШ им. генерала Нахушева Б.М.» с.п.Заюково, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Шидова С.Х.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

18 октября 2024г.в школьной столовой была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

На момент проверки в школьной столовой на 9 сентября было предложено на завтрак куриное филе со сметанным соусом, пшенный гарнир, какао с молоком, отварная морковь в нарезке, хлеб. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

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) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором

школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены двуперемыны по 20 минут.

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 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 учащихся 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. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Заместитель директора по ВР Шм Шидова С.Х.

Председатель Родительского комитета Шугушева Шугушева М.М.