

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

МБОУ «Лучковская СОШ»

В МБОУ «Лучковская СОШ» в сентябре-октябре 2023 г. проведена проверка организации питания обучающихся среди родительской общественности.

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся.
2. Санитарное состояние школьной столовой.
3. Анализ меню.
3. Качество приготовления блюд.
4. Соответствие выхода продукции.
5. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.

Проверка осуществлялась комиссией в составе: родитель – Хиневиц Г.Н., Гецко Е.В., Добрынина А.С., заместитель директора – Добрынина К.Г.

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.
- Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Перед входом в столовую имеется зона для мытья рук с возможностью обработки рук антисептиком. В наличии имеется график (питания) приёма пищи обучающихся, за каждым классом закреплен свой стол; число посадочных мест соответствует числу обучающихся. В обеденном зале имеется рециркулятор, режим работы которого соответствует графику обеззараживания воздуха. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам, все

сотрудники пищеблока находились в униформе и перчатках. В школе организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1 - 4 классы, льготных категорий 5 - 9 классов, платное питание для 5-9 классов. Бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья для 1-9 классов. Питание обучающихся 1- 4 классов разведено по времени с обучающимися 5-11 классов.

В столовой на 10 октября были предложены: щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, рыба тушеная с овощами, каша гречневая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, ржаной. Завтрак: суп молочный с рисовой крупой, чай с сахаром, хлеб пшеничный, ржаной. На момент проверки выставлены контрольное блюдо. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

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 комиссии: качество обработки соответствует предъявленным требованиям, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей, но по мнению комиссии и опросу детей неудачное сочетание 2-го блюда гречи с рыбным гуляшом.

Школьная столовая МБОУ «Лучковская СОШ» соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

Директор



Н.В. Нежурина