

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Больше-Кочинская средняя общеобразовательная школа»

Справка

от 12.11.2021 г

«О результатах проверки по организации горячего питания для обучающихся 1-9 классов в МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» в 2021-2022 учебном году»

В соответствии с планом внутришкольного контроля с 08.11. 2021 года по 12.11.2021 года в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-9 классов в составе комиссии:

Полина Ю.Н. – педагог-организатор, ответственная за питание

Пикулева Е.А. – зам.директора по УВР

Бузинова А.П. -член комиссии общественного питания

Рискова Т.С. – член комиссии общественного питания

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-9 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой, наличие документов по организации питания и правильность их оформления, анализ меню, работа школьной столовой и санитарное состояние.

В ходе проверки комиссией установлено следующее:

На начало учебного года изданы приказы « О создании бракеражной комиссии», « Об организации питания», « О создании родительского контроля». Питание учащихся осуществляется в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время пищи находится дежурный учитель, согласно утвержденного графика дежурства. Общая численность учащихся на момент проверки 104 человека, горячим питанием охвачено 104 человека (100%). Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». В школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, осуществлять питание обучающихся. Технологическое оборудование в исправном состоянии, работниками столовой соблюдаются

требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, имеются в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Ведётся табель ежедневного учета питающихся по питанию. Организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулеров на 1 и 2 этажах). Создана комиссия по родительскому контролю за организацией питания и качеством питания школьников (контролируется качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций). В обеденном зале имеется утвержденное ежедневное меню с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт. Систематически ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а также систематически ведется пополнение школьного сайта в разделе « Питание ». Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, маски, перчатки, головной убор). Учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещения.

Проверка показала, что все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не было выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. Было проведено контрольное взвешивание порций. Все требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности соблюдены. Ежедневное меню вывешивается. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Вопросы организации питания рассмотрены на совещании при директоре

Члены общественного контроля:

Пикулева Е.А.



Рискова Т.С.



Бузинова А.П.



Ответственный за организацию питания в школе: Полина Ю.Н.

