

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Больше-Кочинская средняя общеобразовательная школа»

Справка

от 17.05.2021г.

«О результатах проверки по организации горячего питания  
для обучающихся 1-11 классов в МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» в 2020-2021 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля 11.05 по 14.05.2021г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов в составе комиссии:

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

Останина М.И.. – зам.директора по УВР

Пикулева Е.А.- член комиссии общественного питания

Останина Н.Э. – член комиссии общественного питания

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-11 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Созданы следующие условия для организации питания:

а) 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.

б) в наличии исправное технологическое оборудование, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-11 классов горячим питанием – 100%;

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

2. Организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулеров на 1 и 2 этажах)

3. Создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет).

4. в МБОУ в полном объеме соблюдаются СанПиН

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Были проведены контрольные взвешивания порций. С учетом возраста обучающихся соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

 Полина Ю.Н.

 Останина М.И

 Пикулева Е.А

 Останина Н.Э.