

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

Справка

от 13.03.2023г.

**«О результатах проверки по организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в филиале МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» «Маратовская НОШ» в 2023 -2024 учебном году»**

В соответствии с планом внутришкольного контроля с 13.03.2023 года по 17.03.2023 года в филиале МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» «Маратовская НОШ» проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе комиссии:

Рискова М.В. – учитель начальных классов, председатель комиссии;

Пикулева Е.А. – зам. директора по УВР;

Голубчикова Е.А. – член комиссии общественного питания;

Вавилина Г.А. - член комиссии общественного питания

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 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. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель, согласно утвержденного графика дежурства. Общая численность учащихся на момент проверки 9 человек, горячим питанием охвачено 9 человек (100%). В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором школы 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, 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, имеется в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Ведется табель ежедневного учета питающихся по питанию. Комиссия по родительскому контролю следит за организацией питания и качеством питания школьников (контролируется качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций). 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 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. Ежедневной 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. 

Голубчикова Е.А. 

Вавилина Г.А. 

Председатель комиссии: Рискова М.В. 