

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МКОУ «Кислянская СОШ»**

Дата посещения : 5 марта 2021 г.

Цель проверки:

организация питания учащихся;  
работа школьной столовой, санитарное состояние

Проверка осуществлялась : председатель комиссии родительского контроля Ковязина Е.А., представителями родительской общественности Менюк О.В. и Нуждина Е.Н.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала

Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся

Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников ,осуществляющих раздачу готовых блюд.

Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 г. № 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 18.05.2020 г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся , в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2020-2021 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель по воспитательной работе Демиденко О.И.

Вопрос организации питания обучающихся рассматривался на заседании педагогического совета от 16.02.2021 протокол №1 , на родительском собрании.

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.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

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 МКОУ «Кислянская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Рекомендации:

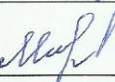
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Подписи членов родительского контроля:

Ковязина ЕА.



Менюк О.В.



Нуждина Е.Н

