

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кислянская  
средняя общеобразовательная школа

Справка

от 24.03.2023г.

«О результатах проверки по организации горячего питания  
для обучающихся 1-4 классов в МКОУ «Кислянская СОШ» 3-й четверти 2022-2023  
уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа по школе от 1 сентября 2022 года № 102-1 23.03.2023 г.. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе утвержденной приказом комиссии

Ковязина Е.А. –ЗВР – председатель комиссии

Баайтингер Е.Н. – психолог, ответственная за организацию питания

Панасенко О.Н. – социальный педагог. ОТВЕТСТВЕННАЯ ЗА КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ  
СОСТАВ ПИТАЮЩИХСЯ

Короткова Е.В.- представитель родительского комитета 2 класса

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, создание условий по недопущению распространения гриппа и ОРВИ при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:  
В наличие имеются

а) приказы Отдела образования об организации горячего питания, постановления Администрации Целинного муниципального округа ;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2022-2023 учебном году» № от 31.08.22 г.;

- «О назначении ответственного за организацию питания обучающихся в 2022-2023 учебном году» № от 31.08.22г.;

- Положение об организации горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Кислянской средней общеобразовательной школы

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Кислянская СОШ»

2. 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 наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в поселковые 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;

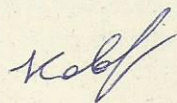
д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – (100%);

- е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
- ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
- з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.
3. В школе налажена система контроля качества питания школьников
- создана бракеражная комиссия в составе: Максимовой М.В. - , которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций. директор школы, Попова О.В.- кладовщик, Темирова М.Я.- учитель математики, представитель родительского комитета 6 класса.
  - создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: удовлетворены учащиеся питанием или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю (приказ 11-2-1 1 от 01.09.22г.)
4. в МКОУ «Кислянская СОШ» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08
- 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 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.


Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения ГРИППа и ОРВИ .
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии Ковязина Е.А. 

Члены комиссии

Панасенко О.Н. 

Байтингер Е.Н. 

Короткова Е.В. 