

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях Ординского муниципального округа

Тема: контроль за организацией питания школьников.

Дата проверки: с 03.02.2025 года по 04.02.2025 года

Цель проверки:

- организация горячего питания обучающихся;
- наличие журналов по организации питания;
- анализ меню, работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась ведущим специалистом управления образования Н.И. Тележниковой

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
2. проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;
3. проверка условий соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
4. проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
5. опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Организация питания в общеобразовательных организациях Ординского муниципального округа производится согласно ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации»

В каждой общеобразовательной организации закреплено ответственное лицо за организацию питания.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании единого типового 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. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике (на баночках имеется число, подпись ответственного лица, оставившего пробу). Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Отпуск обучающимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ меню – позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши, и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденные залы чистые, обеспечены 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.

Выводы:

Питание обучающихся общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и детей по столовой.

Рекомендации:

- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Классным руководителям рекомендовано провести с обучающимися пятиминутки по здоровому питанию.

Ведущий специалист управления образования



Н.И. Тележникова