

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Чернецовская средняя общеобразовательная школа  
Справка

от 03.09.2021г.

«О результатах проверки организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в МБОУ Чернецовская СОШ в 2021-2022 учебном году».

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе утвержденной приказом № от 01.09.2021 г комиссии производственного контроля:

Дмитриев А.А. – директор школы, ответственный за питание  
Поникарова С.В. – зам.директора по УВР,  
Евтухова К.В. – завхоз, ответственная за питание  
Давиденко Л.В. – учитель начальных классов  
Дмитриева Л.А. – фельдшер ФАП х. Чернецов

**Цель проверки:** контроль за организацией горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

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

В наличие имеются

- а) приказы Управления образования об организации горячего питания, постановления Администрации Красносулинского района;
  - в) локальные акты и приказы школы об организации горячего питания:
    - «О назначении ответственного за организацию питания обучающихся МБОУ Чернецовская СОШ в 2021-2022 учебном году» № \_ от 31.08.21г.;
    - Положение об организации горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Чернецовская средняя общеобразовательная школа;
    - Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ Чернецовская СОШ;
2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ Чернецовская СОШ:
- а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции; осуществлять питание обучающихся.
  - б) в наличие технологическое оборудование в исправном состоянии, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка;
  - в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, соблюдается безопасная дистанция между обучающимися во время приема пищи, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно вывешенным графикам);
  - д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 20чел (100%);
  - е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
  - ж) имеется график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;



з) имеется график проветривания, дезинфекции столовой; в обеденном зале есть рециркулятор и график обеззараживания воздуха;

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- создана бракеражная комиссия в составе:

- 1.Евтухова К.В.- председатель комиссии;
- 2.Тищенко И.Н.-член комиссии;
3. Гурова В.В.- член комиссии;
- 4.Курносова Н.Н.-член комиссии,

которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню,

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

Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю в составе:

- 1.Поникарова С.В.секретарь комиссии
- 2Офрим Анна Васильевна
- 3.Власенко Анна Алексеевна
- 4.Сорокоумова Анастасия Николаевна

В МБОУ Чернецовская СОШ

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названии кулинарных изделий, утвержденные технологические карты;

б) систематически ведется:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»





Проверка показала: грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работник столовой имеет чистый, опрятный вид, работает в чепце, маске и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов, соблюдением санитарных требований с целью предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Желательно обновить некоторое технологическое оборудование:
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии:  Дмитриев А.А.

Члены комиссии :

 Поникарова С.В.  
 Евтухова К.В.  
 Давиденко Л.В.  
 Дмитриева Л.А.

