

Справка
по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой
в 2024/2025 учебном году

Цель проверки: внеплановый «Родительский» контроль

Время проверки: 24 октября 2024 года

Ф.И.О. проверяющего: Харченко В.А., заместитель директора

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи учащихся, беседа с классными руководителями.

В целях здорового и безопасного питания в общеобразовательном учреждении как условия сохранения и укрепления здоровья школьников в 2024/2025 учебном году

В ходе проверки комиссией установлено:

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

В наличие имеются:

а) Приказ управления образования администрации Старооскольского городского округа «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа в 2024-2025 учебном году» от 21 августа 2024 года №1100;

в) Локальные акты школы об организации горячего питания:

- Приказ «О создании комиссии общественного контроля за организацией питания» от «02» сентября 2024 года №955;
- Приказ «О создании бракеражной комиссии» от 02.09.2024 года №954;
- Приказ «Об организации горячего питания учащихся в 2024/2025 учебном году» от 31.08.2024 года №941;
- Положение о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя политехническая школа №33».
- Графики питания и выдачи сухих пайков;
- План мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания МАОУ «СПШ №33» в 2024/2025 учебном году;
- План работы комиссии общественного контроля на 2024/2025 учебный год;
- План мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся МАОУ «СПШ №33» на 2024/2025 учебный год.

2. Созданы следующие условия для организации питания в МАОУ «СПШ №33»:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность пищевой 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 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) ведется табель ежедневного учета питания обучающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

е) в наличие графики питания учащихся 1-11 классов, соответствие их рекомендациям по организации питания;

ж) в наличие графики выдачи сухих пайков и проведения проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие в рекреации питьевых фонтанчиков)

- создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций;

- создана комиссия общественного контроля за организацией качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет).

4. В школе в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

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 здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «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 1-11 классов.

2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Заместитель директора: Харченко В.А.

Рассмотрено на совещании при заместителе директора

Протокол №__ от _____ года