

Справка
по итогам проверки организации питания учащихся
в МБОУ «Сивохинская СОШ №5»

Тема: «Организация питания учащихся в МБОУ «Сивохинская СОШ №5»

Сроки проведения: с 29.01.2024г. по 02.02.2024г.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенического режима столовой
2. Наличие документов по организации питания и правильности их оформления.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

Постоянный контроль над работой столовой осуществляется комиссией, созданной по приказу директора школы Провалинской Н.Л..

В состав, которой входят: председатель Управляющего совета МБОУ «Сивохинская СОШ №5» Иванова Г.В., социальный педагог Гетц Е.И., заместитель по хозяйственной части Кузнецова Т.В.

Комиссия проверила наличие журналов, их заполнение:

- гигиенический журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Все журналы заполняются ежедневно в соответствии СанПин:

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Мытье посуды и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима.

Большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется холодильники, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно.

Столы заблаговременно - за 5-7 минут до конца урока - накрывает сотрудник пищеблока. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Комиссия произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.

В ходе проверки выявлено:

- 1) питание осуществляется по меню, утвержденному СанПин;
- 2) в обеденном зале перед окном выдачи блюд вывешено меню по категориям питающихся, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; меню подписаны директором школы и подтверждены печатью; меню соответствует приготовленным блюдам;

- 3) в наличии имеется согласованное с Роспотребнадзором цикличное десятидневное меню
- 4) состав завтрака соответствует нормам Санпин;
- 5) в наличии имеются журналы пищеблока, которые заполняются ежедневно;
- 6) в обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на столах расставлены бумажные салфетки;
- 7) есть в наличии раковины для мытья рук, мыло, сушилка; дети моют руки перед едой в помещении столовой и обрабатывают дезинфицирующим средством;
- 8) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное; сотрудники столовой соблюдают требования по профилактике санитарно-гигиенические правила и нормы
- 9) средняя оценка не съеданной пищи – 3 %.

По опросам детей:

- нравится тебе капуста тушёная, положительно ответили 50% обучающихся;
- нравится тебе фрикадельки из говядины, положительно ответили 70% обучающихся.

Выводы:

- сотрудники школьной столовой соблюдают санитарно-гигиенические правила и нормы;
- меню на неделю соответствует СанПин;
- порции соответствуют возрастной категории детей;
- Часы приёма пищи установлены в соответствии с расписанием дня и расписанием учебных занятий. Начальные классы, а также учащиеся основной и средней школы питаются в столовой, в присутствии классных руководителей и дежурного учителя.

Имеется график приёма пищи по классам, утверждённый директором школы.

Предложения:

1. Вывешивать ежедневно меню;
2. Своевременно подавать директору школы меню на утверждение;
3. Заместителю по хозяйственной части Кузнецовой Т.В. своевременно обеспечивать столовую моющими и дезинфицирующими средствами.

Справку подготовила: социальный педагог  Летц Е.И./

Со справкой ознакомлены: председатель Управляющего совета

МБОУ «Сивохинская СОШ №5»  / Г.В Иванова/

заместитель по хозяйственной части  /Т.В. Кузнецова/