

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Малая Глушица 2024-2025 учебный год.

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 15 мая 2025 года.

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся;
2. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
3. Анализ меню;
4. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась Щегловой М.М.- председатель комиссии, Горбачёвой О.И.- учитель начальных классов, Камыниной Н.В.-председатель родительского комитета.

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 обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 15 минут.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Анализ актов реализации и меню - требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материальнотехническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое

оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и спец инвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания. По итогам контроля члены комиссии оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля члены комиссии отметили, что организация питания в учреждении на высоком уровне.


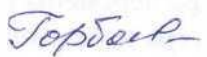
Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ ООШ с.Малая Глушица осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Председатель комиссии		Щеглова М.М.
Учитель начальных классов		Горбачёва О.И.
Председатель родительского комитета		Камынина Н.В.