

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5

г. БАЛТИЙСК

СПРАВКА

Тема: контроль «Организация питания учащихся первых классов школы».
Дата проверки: 13 декабря 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- несъедаемость питания,
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Петровой Н.С, заместителем директора по АХР Брагина А.Н., представителями родительской общности класса 1 а Михеевой А.В Пиваварова В М

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. Качество и ассортимент буфетной продукции

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по АХР Брагина И.Н.

Питание осуществляется на основании двадцатидневного меню, согласованного директором школы. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов, указаны из чего состоит наш баланс питания -это белки, жиры,

углеводы, витамины, минеральные вещества и калорийность блюд. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Отпуск блюд учащимся (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест для приема завтрака.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Выводы:

Питание обучающихся первых классов школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд и раздачей, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания. На реализуемую буфетную продукцию имеются сертификаты качества, соблюдаются сроки годности. Родительским контролем были сняты пробы и проверено качество готовых блюд, так же они проверили какое количество остается на тарелках детей. Омлет с сыром и салат из моркови, какао - были хорошо приготовлены, порции соответствовали, остаток пищи не больше 30 -70 грамм от порции в основном салат из моркови, дома не готовят. Замечаний родительский контроль не выявил, остались довольны и поблагодарили за работу школы.