

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 12**

**Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся.**

12.03.2025г.

В целях усиления контроля по организации питания в МБОУ СОШ № 12 была проведена проверка.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Проверка осуществлялась и.о. директора школы Глухих С.Р.; социальным педагогом Ярмухаметовой Д.Р.; фельдшером школы Таран О.В.; представителями родительской общественности: Юшкевич Л.С., Киселёвой Ю.А.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню на 12.03.2025г.
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.

В ходе проверки комиссия установила:

Организация питания в школе производится на основании 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. «Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания, обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году. Приложение 1 к приказу: «О создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей» от 30.08.2024г. № 384а.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. На сайте школы размещена вкладка «Питание», где можно ознакомиться с меню, а также визуализацией блюд.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. За соблюдением сроков хранения продуктов ведется регулярный контроль со стороны фельдшера школы Таран О.В.

В обеденном зале находится ежедневное меню с указанием наименования блюд утверждённое директором. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы находятся в стеклянной посуде (отдельно – на каждое блюдо). Посуда промаркирована (указаны наименование приема пищи и дата отбора). Пробы хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

Выдача питания обучающимся (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком питания обучающихся, утвержденным директором школы. В

режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены семь перемен по 15 минут. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Имеется в достаточном количестве посуда, столовые приборы. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Вывод: Питание обучающихся МБОУ СОШ№12 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся продолжить осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

И.о. директора



С.Р. Глухих

Члены родительского комитета школы:



Л.С. Юшкевич



Ю.А. Киселёва

Члены комиссии:



Д.Р. Ярмухаметова



О.В. Таран

С актом ознакомлена:
шеф-повар



Л.В. Ленкова