

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

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

28.02.2024г.

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

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Проверка осуществлялась директором школы Блохиной Е.А.; социальным педагогом Середняковой С.П.; фельдшером школы Таран Ольгой Владимировной; представителями родительской общественности: Громовой Эльвирой Рамильевной, Лиджиевой Марией Сергеевной, Печениной Александрой Владимировной.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню на 28.02.2024г.
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 рекомендательном контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания, обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году. Приложение 1 к приказу от 31.08.2022г. № 324.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. На сайте школы размещена вкладка «Питание», где можно ознакомиться с двухнедельным 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 вывешено 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:

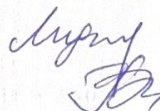
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся продолжить осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Директор



Е.А. Блохина

Члены родительского комитета школы:



М.С. Лиджиева



Э.Р. Громова

А.В. Печенина

Члены комиссии:



С.П. Середнякова



О.В. Таран

С актом ознакомлена:
шеф-повар



Л.В. Ленкова