

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4
города Буденновска Буденновского района»
(МОУ СОШ №4 г. Буденновск)

356807 г. Будённовск, ул. Лопатина 152, ИНН 2624022217, КПП 262401001, ОГРН 1022603224599,
р/с № 03231643075120002100; к/с 40102810345370000013 в ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА
РОССИИ/УФК по Ставропольскому краю г. Ставрополь, БИК 010702101
тел. (886559) 7-48-68
E-mailbudschool4@yandex.ru

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ СОШ №4 г. Буденновска
родительским контролем школы

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 20.09.2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню, работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась заместителем директора ОО по (УВР) И.В.Житковой, представителями родительской общественности Абановой А.А., Москаленко А.В., Дрантусовой О.Г.

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

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» от 18.05.2020г.; 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

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора ОО (по УВР) Житкова И.В
Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

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.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Нарушения – некоторые столовые приборы изогнуты.

Устранено незамедлительно - заменены.

Выводы:

Питание обучающихся в школе 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 и детей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Классным руководителем рекомендовано провести с учащимися пятиминутки «Порча имущества школы».

Ответственный по питанию



Житкова И.В.