

**Справка  
по итогам проверки организации питания учащихся**

Цель проверки:

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

Комиссия в составе: Коткина А.С., заместитель директора – председатель комиссии; Солодкова О.П., Гриценко О.Г., Еременко К.Ю., Мул Е.И. – члены комиссии.

Срок проверки: 19 по 24 сентября 2024 года.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников;
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся;
- приказ об утверждении списка детей из семей, получающих льготное питание;
- меню-требование (сентябрь 2024 г.);
- накопительная ведомость (сентябрь 2024 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- перспективное 10-дневное меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся.

Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно

осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании перспективного десятидневного меню,

утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

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» бракеражной комиссией.

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрен перемена по 20 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, фрукты и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин2.3/2.4.3590-20. Обеденный зал столовой эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест – 120. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиями и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Имеются журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Журнал проведения генеральных уборок»
- «Журнал дезинфекции»

Выводы:

Питание обучающихся в МБОУ СОШ № 22 им. И.Н.Нестерова п. Октябрьский МО Ейский район 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:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Справку составила, ответственный по питанию \_\_\_\_\_ О.Г.Гриценко  
24.09.2024г.