

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МБОУ «Ракитовская СОШ»**

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания обучающихся;
- меню-требование (январь 2022г.);
- накопительная ведомость (январь 2022 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- табель учета посещаемости детей (январь 2022 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.4.3598-20, приказа директора школы от 02.12.2021 № 138А «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Ракитовская СОШ».

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Минайлова Н.Н.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 83 человека, горячим питанием охвачено 70 учащихся (84%).

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного 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, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут и одна 15 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 и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 3.1/2.4.3598-20. 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.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража готовой продукции».
3. Меню, утверждённое руководителем на 2021-2022 г.- имеется

4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Ракитовской СОШ» 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. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Директор



С.Ю. Гнилицкий