

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №7 г. Медногорска»

Дата посещения: 18.10.2023г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, приказа директора школы об организации питания обучающихся и Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №7 г. Медногорска».

Ответственным за организацию питания школьников является библиотекарь школы Чухова О.Н. и учитель технологии Рыбникова Л.П.

Общая численность питающихся учащихся на момент проверки в школе составляет 425 человек, из них:

горячим завтраком охвачено – 293 человек;

горячими обедами – 132 человек;

двухразовым питанием (второй завтрак) охвачено 41 учащийся.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана мобильная группа общественного контроля и качества питания в школе, так же работает бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия и мобильная группа по проверке организации и качества питания учащихся осуществляют рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на заседаниях родительского комитета и педагогических советах, так же на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного меню.

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 продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с режимом питания в столовой. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут в первой смене и две перемены по 20 минут во второй смене..

Вывод:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован контроль за организацией и качеством питания, за соблюдением санитарно-гигиенических норм, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным режимом питания, организовано дежурство учителей и учащихся по столовой. Дети в достаточном количестве получают порцию (согласно меню). Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный за питание:



Л.П. Рыбникова