

МБОУ «Полазненская средняя общеобразовательная школа №3»

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:** Тотьянина Е.А., заместитель директора ВР- Горбунова В.С.- фельдшер школы, Рачева Н.Е.-социальный педагог, Благиных Е.И.-члена родительского комитета 9Б, 2Г класса, Летуновой Н.В. –член родительского комитета 1А класса.
- **Дата проверки: 17.10. 2023 г.**

**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 многодетных семей, получающих льготное питание.

**Проверкой установлено:**

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиНа.

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 справок. Наличие справок 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 продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, фрукты и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиНа.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Имеются журналы и заполняются регулярно.

**Выводы:**

Питание обучающихся МБОУ «Полазненская СОШ №3» 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.

**Члены комиссии:**

Тотьмянина Е.А., заместитель директора ВР

Горбунова В.С.-фельдшер школы

Рачева Н.Е.-социальный педагог,

Благиных Е.И.-члена родительского комитета 9Б, 2Г класса,

Летуновой Н.В. –член родительского комитета 1А класса.

*Е.А. Тотьмянина*  
*В.С. Горбунова*  
*Н.Е. Рачева*  
*Е.И. Благиных*  
*Н.В. Летунова*