

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МАОУ СОШ №48.**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: с 01.12.2024 по 25.12.2024.

Цель проверки:

- Качество организации питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления; диспетчер по питанию.
- анализ меню;

График работы школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась родительской общественности Лукьянова А.В., Корнилов А.В., Соколова Е.А.

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:

В ходе проверки было установлено: В столовой МАОУ СОШ №48

1. Есть приказ

О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся.

2. Имеются документы на льготное питание детей из Многодетных семей, Среднедушевой доход, Дети-Инвалиды (ОВЗ), Дети участников СВО, Дети оставшиеся без попечения родителей (Опекаемые) на которых ежедневно выделяется. В результате опроса среди учащихся было выявлено, насколько ребята довольны В обеденном зале уютно и чисто, посадочные места распределены по классам, на обеденных столах имеются контейнеры для ложек и вилок, разносы для хлебобулочных изделий.

3. Санитарное состояние оценено, как хорошее, соответствующее санитарным нормам. Необходимая документация на пищеблоке ведется своевременно.

4. Медицинский осмотр работниками кухни пройден своевременно.

5. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

6. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

7. Моющих средств в достатке. Осуществляется ежедневная отметка посещаемости учащихся.

Ответственным за организацию питания школьников является зам директора – Фирсанова А.С. Воротникова О.С

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 – поменять инвентарь.(Посуда)

Устранено незамедлительно - заменены.

#### Выводы:

Питание обучающихся МАОУ СОШ 48 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:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Классным руководителем рекомендовано провести с учащимися пятиминутки «Порча имущества школы».
2. Провести анкетирование с детьми по организованному питанию. Какую дети столовую (кухню) хотели видеть в будущем, их желание, разнообразия в свободном выборе (Буфет).  
Дизайн обеденного стола.

В составе по контролю организацией и качеством питания;

Соколова Е.А. *Соколова*

Лукьянова А.В. *Лукьянова*

Корнилов А.В. *Корнилов*



*Озиданов* *Иванов*