

Справка по итогам проверки  
организации питания обучающихся  
МОУ Новочарская СОШ №2 членами общественной комиссии

Дата посещения: 07.12.2020г.

Цель проверки:

организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильность их оформления; анализ меню; санитарное состояние.

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 (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола). меню ежедневное накопительная ведомость наличие технологических карт или сборника рецептов; цикличное 10-дневное меню; табель учета посещаемости детей

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 03.09.2020 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в 2020-21учебном году», Положения об организации родительского контроля за организацией горячего питания для обучающихся 1-4 классов МОУ Новочарская СОШ №2.

Ответственным за организацию горячего питания 1-4 классов является Н.А.Александрова, О.Е.Венцель – ответственный за организацию питания для детей с ОВЗ.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 634 человек, горячим питанием охвачено 263 ребенка

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2019 «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2019-2020 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет пробы согласно плану работы, утвержденному 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 заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях, на МО классных руководителей. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В связи с капитальным ремонтом в школе и школьной столовой, питание организовано с помощью аутсорсинговой компанией ООО «Ноябрьск-Партнеры», которые имеют богатый опыт в этой сфере деятельности, сегодня они занимаются организацией питания АО «Удоканская Медь». На сайте школы в разделе «Горячее питание» опубликовано ежедневное меню за I и II четверти, утвержденные директором, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Горячий завтрак доставляют в термосах, чтобы сохранить температуру. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража». В термосе есть маркировка с информацией о времени раскладки порции в контейнер.

Отпуск учащимся питания (завтрак) осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы, после 2 урока. С изменением учебного режима из-за капитального ремонта для приёма пищи предусмотрена одна перемена 20 минут.

Обучающиеся завтракают в своих кабинетах, которые обрабатываются непосредственно перед приемом еды и после.

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.

Технологическое оборудование ( подносы) и уборочный инвентарь промаркированы.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Журнал бракеража готовой продукции».

Меню, утверждённое руководителем на I, II четверти текущего учебного года- имеются и размещены на сайте школы

Сертификаты качества - имеются.

#### Выводы:

Питание учащихся в МОУ Новочарская СОШ №2 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за процессом приема еды обучающимися 1-4 классов.

#### Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием процесса раздачи пищи и специнвентаря.
3. Продолжать работу в классах по формированию культурного поведения в столовой.
4. Мотивировать детей на соблюдение здорового питания.
5. Устранить замечания, согласно акту от Роспотребнадзора.

Председатель комиссии - Н.И.Бондарь

Члены комиссии:

Представитель родительской общественности – Н.В.Мисюра

Ответственные за питание- Н.А.Александрова, О.Е.Венцель

Медицинский работник – А.В.Школа

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575933

Владелец Воложанина Елена Николаевна

Действителен с 09.03.2022 по 09.03.2023