

Справка по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Карабухинская ООШ» на 2022-2023г.

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 21 ноября 2022 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась в следующем составе:

1. Евсеева О.Н. – председатель комиссии
2. Журтна Т.В. – ответственный за организацию питания
3. Лентяева О.В. – представитель родительской общественности
4. Грушина И.А. – представитель родительской общественности.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:
Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.

Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.

Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

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 в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

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 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.

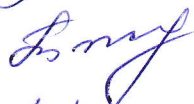
Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания. По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента. Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено.

Члены общественного контроля:

Евсеева О.Н.



Журина Т.В



Лентяева О.В.



Грушина И.А.

