

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Рассыпанская средняя общеобразовательная школа №38

Справка

от 23.10.2020г.

«О результатах проверки по организации горячего питания
для обучающихся 1-4 классов в МБОУ РСОШ №38 в 2020-2021 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа по школе № 22 от 05 октября 2020 года с .15.10.2020г. по 20.10.2020г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов. Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:
В наличие имеются
 - а) приказы Отдела образования об организации горячего питания, постановления Администрации Песчанокского района;
 - в) локальные акты школы об организации горячего питания:
 - «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году» от 31.08.2020 №274-ОД.
 - «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МБОУ РСОШ №38 в 2020-2021 учебном году» №275 от 31.08.20г.;
 - Положение об организации горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Рассыпанской средней общеобразовательной школы №38
 - Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ РСОШ №38;
2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ РСОШ № 38:
 - а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.
 - б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
 - в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в поселковые мусорные контейнеры;
 - г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;
 - д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 33 чел (100%);
 - е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
 - ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
 - з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.
3. В школе налажена система контроля качества питания школьников
 - организован и соблюдается питьевой режим

- создана бракеражная комиссия в составе: Серик Н.А., Калашник К.А., Ковалева Ю.И., которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю.

4. в МБОУ РСОШ №38 в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Заместитель директора по ВР Калашник К.А.