

ГБОУ СОШ с.Хилково

Справка

от 25.02.2022г.

«О результатах проверки по организации горячего питания для обучающихся в ГБОУ СОШ с.Хилково в 2021-2022 уч.г.»

В соответствии с планом внутришкольного контроля в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов в составе комиссии:

Семина А.М. – директор школы

Воронцова Н.Е. – завхоз

Мясникова О.М. – председатель профкома

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-11 классов, создание условий по недопущению распространения новой короновирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:

В наличии имеются

а) приказы Министерства образования Самарской области об организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году»

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся ГБОУ СОШ с.Хилково в 2021-2022 учебном году» ;

- Положение об организации горячего питания ГБОУ СОШ с.Хилково

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся ГБОУ СОШ с.Хилково

2. Созданы следующие условия для организации питания в ГБОУ СОШ с.Хилково:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность пищевой продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличии технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические 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 мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 89 чел (100%);

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличии график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулеров в классах)

- создана бракеражная комиссия, которая контролирует 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 ГБОУ СОШ с.Хилков в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.3/2.4 3590-20

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 1-11 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований.
2. Желательно заменить мебель в обеденном зале столовой, обновить некоторое технологическое оборудование.
3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
4. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии

А.М.Семина

Члены комиссии Воронцова Н.Е.

Мясникова О.М.