

«О результатах проверки по организации горячего питания для обучающихся 1-9 классов в МОБУ ООШ № 29 им. Е.Д.Бершанской пос. Весёлый Лабинского района в 2023-2024 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с приказом по школе № 126 от 18 сентября 2023 года с 18.09.2023г. по 03.10.2023г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-9 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Гончарова Наталья Геннадьевна, И.О. директора школы;
Аллахвердиева А.М., учитель музыки, ответственная за питание,
Рябова С.С.– член общешкольного родительского комитета,
Сердюкова Н.В., председатель родительского комитета,
Чаплыгина В.В. – учитель начальных классов.

Цель проверки: улучшение организация горячего питания для обучающихся 1-9 классов.

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 Лабинского района;
- в) локальные акты школы об организации горячего питания:
 - приказ «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МОБУ ООШ № 29 им. Е.Д.Бершанской пос. Весёлый в 2023-2024 учебном году» № 96 от 01 .09.2023г.;

- Положение об организации горячего питания муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения основной общеобразовательной школы № 29 им. Е.Д.Бершанской пос. Весёлый;

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МОБУ ООШ №29 им. Е.Д.Бершанской пос. Весёлый;

2. Созданы следующие условия для организации питания в МОБУ ООШ № им. Е.Д.Бершанской пос. Весёлый Лабинского района;

- а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и подсобное помещение, 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;

в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематическое проведение мероприятий по дезинфекции.

г) охват обучающихся 1-9 классов горячим питанием 36 чел (100%);

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

е) в наличии график питания учащихся 1-9 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие питьевого фонтанчика)- привлекается к контролю за качеством питания детей фельдшер по договору с ЦРБ.

- создана бракеражная комиссия в составе: Гончарова Н.Г., Аллахвердиева А.М., Чаплыгина В.В., Мартынова С.А., Рябова С.С., Джикия О.О., 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).

4. В МОБУ ООШ №29 им. Е.Д.Бершанской пос. Весёлый 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.

Работник столовой работает в спецодежде, маске и перчатках.

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 по столовой.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-9 классов. Обратить 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.

Председатель комиссии



Н.Г. Гончарова

Члены комиссии:

Аллахвердиева А.М.

Сердюкова Н.В.

Рябова С.С.



