

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Луговская СОШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 22 апреля 2025 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась ответственным за ВР Мураевой С.В., членом родительского комитета Петровой К.В. члены бракеражной комиссии: Шушакова Е.В..

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 30.08.2024 г.;

Ответственным за организацию питания школьников является ответственный за ВР Мураева С.В..

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

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

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. да

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? да
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). да
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. да
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. да
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). да
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. да
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. да
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. да
9. Наличие книги предложений и отзывов. да
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. да

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. да
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). да
3. Соответствие веса порций цикличному меню. да
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? нет
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. да
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. да
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. да

Дополнительные замечания: нет

Предложения: нет

Подписи

участников мониторинга: ответственный за ВР М. Муравьев СВ

мет. ред. комиссия

Титрова Е. В.
Мушарова Е. В.