

**Справка по итогам проверки организации питания учащихся
по МБОУ «Березовская школа имени кавалера ордена Мужества
Д.Воронина»**

- Цель проверки:
1. Организация питания учащихся.
 2. Наличие документов по организации питания и их оформление.
 3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
 4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

Сроки проверки: с 09.12.2024 – 13. 12. 2024 г.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- Меню (октябрь-декабрь 2024 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (октябрь-декабрь 2024 г).
- отчеты по организации питания и мониторинг по охвату детей питанием (ноябрь 2024г.- декабрь 2024 г.).

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование (сентябрь, 2024г.);
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (сентябрь-декабрь, 2024 г).

Проверкой было установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного меню, утвержденного директором школы. В столовой вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Анализ накопительных ведомостей 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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.

Помещение столовой приспособленное, обеспечено достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база столовой не соответствует современным требованиям, но находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов

соответствуют СанПиН. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов.

В столовой питаются 93 учащихся 1-4 классов.

Организовано питание для учащихся льготной категории (80чел).

Питание за родительскую плату производится посредством ЦОС (Цифровая образовательная среда. Питание) (ежедневно от 45 до 50 обучающихся).

Имеется график, по которому обучающиеся посещают столовую.

Продолжительность большой перемены составляет 20 минут. ученики всегда приходят в столовую с учителем.. Общий % охвата питанием в школьной столовой составляет-85%.

Имеются приказы по школе:

О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся.

О возложении ответственности за организацию питания на заместителя директора по УВР Абдураимову Л.А. Определены ее функции..

В результате опроса среди учащихся было выявлено, насколько ребята довольны составом меню.

В столовой чисто, имеются высказывания о соблюдении правил личной гигиены и поведения за столом во время еды, которые размещены на стенах помещения столовой.

Ведение документации всегда делается своевременно.

Медицинская книжка повара в норме.

Моющих средств в достатке. Осуществляется ежедневная отметка посещаемости учащихся.

Обеспечивает поставку продуктов, договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции.

Выводы и предложения:

1. Отметить работу школы по организации питания учащихся удовлетворительной.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Регулярно вести документацию по столовой.
4. Прием продуктов питания производить через взвешивание, согласно накладным.
5. Ответственному по питанию тщательно вести учет посещаемости детей.
6. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
7. Обеспечить столовую посудой и приборами из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, ее состояние и хранение.
8. Заслушать справку на Совете по питанию и совещании при директоре с присутствием работников пищеблока.

Справку составила заместителя директора по УВР Абдураимову Л.А.

Со справкой ознакомлена: директор МБОУ «Березовская школа имени кавалера ордена Мужества Д.Воронина» М.Т.Абдуллаева