

справка
по организации питания обучающихся
Старозаимская ООШ, филиал МАОУ «Новозаимская СОШ»

Цель проверки:

1. Наличие документации по организации питания в столовой школы.
Оформление документов. Наличие сертификатов годности на продукты и ветеринарного свидетельства на мясную и рыбную продукцию.
2. Соблюдение режима кормления обучающихся.
3. Санитарное состояние пищеблока.

Сроки проведения проверки с 15.10 - 20.10.2022 года

Состав комиссии: Трофимова Ирина Николаевна, председатель оздоровительного совета школы, Кравцова Зоя Леонидовна, завхоз школы, Мулкаманова Карлыгаш, председатель производственной комиссии от родительской общественности.

В ходе проверки комиссией установлено что нормативно-правовая документация по организации школьного питания в наличии имеется. Скомплектована папка по организации горячего питания обучающихся. Разработано и утверждено положение о школьной столовой, положение о питании учащихся, на 2022-2023 учебный год имеется двухнедельное цикличное меню обедов учащихся, утвержденное Роспотребнадзором, ассортиментный перечень кулинарной продукции для школьной столовой. Организовано питание обучающихся на основании положения о частичной оплате питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Заводоуковского городского округа, утвержденного главой администрации.

В ходе проверки выявлено, что горячим питанием в школе охвачены все обучающиеся-102 человека, что составляет -100%. Прием пищи проходит на трёх переменах, по утверждённому расписанию. Поставка продуктов в столовую осуществляется ИП «Удиловой». Продукты поставляют в столовую вместе с товарными накладными, сертификатами, ветеринарными свидетельствами. Питание организовано на основании цикличного двухнедельного меню, с доплатой родителей 5-9 классов. Отслеживают посещение учащимися столовой классные руководители. Проверена документация столовой: бракеражный журнал, журнал учета скоропортящихся продуктов, журнал температурного режима, журнал здоровья сотрудников пищеблока. Вся документация заведующей школьной столовой ведется в соответствии с требованиями. Режим кормления соблюдается, в столовой чисто, уютно. В наличии имеются инструкции по охране труда и технике безопасности.

В меню творожная запеканка со сгущённым молоком. Порция соответствует норме, внешний вид изделия хороший. Запеканка воздушная, сладкая, в меру рассыпчатая. Температура подачи блюда соответствует норме, на раздаче хлеб белый и серый; компот из яблок охлажденный.

Выводы и предложения по проверке:

Ведение документации заведующей столовой ведется правильно, в соответствии с требованиями.

Сертификаты на продукты питания и ветеринарные свидетельства имеются и хранятся в специальной папке.

Режим кормления обучающихся соблюдается.
Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям САНПИНа .
Информацию по осуществлении проверки довести до сведения родителей, работников школы на совещании при директоре.

Предложено: продолжить работу по формированию культуры питания школьников.

20.10.2022 год

Члены комиссии:

<i>Ирина</i>	<i>Израйлова, ИИ</i>
<i>Ирина</i>	<i>Кравцова, ЗЛ</i>
<i>Ирина</i>	<i>Иудинамова, К.</i>