

Справка
по итогам организации и предоставления горячего питания
обучающихся МБОУ «Курумканская СОШ №1»
на начало 2022-2023 учебного года

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 09 сентября 2022 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась Будаевой Ж.В., ответственной за организацией питания представителями родительской общественности Самбиловой Г.В., Хабтагаевой Р. В., Ринчиновой О.В.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания столовой.
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

Организация питания в МБОУ «Курумканская СОШ №1» организовано в соответствии с нормативно – правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

Ответственным за организацию питания школьников является социальный педагог Будаева Ж.В. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся начальных и средних классов посещают столовую в сопровождении классного руководителя. В каждую перемену согласно утвержденного графика, находятся дежурные учителя. Организация питания осуществляется по предварительной заявке.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Стоимость питания составляет 115 рублей – начальная школа, 5-11 классы 71 рубль в день.

Выводы: Питание обучающихся МБОУ «Курумканская СОШ №1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован

**Справка по итогам проверки родительского контроля
за организацией горячего питания детей за I полугодие 2022-2023 учебного года**

Дата проверки: 21.12.2022 г.

Время проверки: 10-10 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Будаева Ж.В. – социальный педагог;
2. Хабтагаева Р.В.- родитель 9 «в» класса;
3. Рабжинова С.Г.- родитель 2 «б» класса;

составили настоящий протокол в том, что 21 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Охват горячим питанием за первое полугодие в школе составляет 100% от общего числа обучающихся.

Общее количество обучающихся – 870

Количество обучающихся в начальной школе-371, из них на индивидуальном домашнем обучении -6;

5-11 классы - 499:

на индивидуальном домашнем обучении -7;

Бесплатно питаются -336 обучающихся

На добровольные пожертвования родителей -159 обучающихся

Количество льготной категории граждан, которым предоставляется льготное питание, ежемесячно варьируется.

Стоимость питания 5-11 классов с 01 декабря 2022 года в соответствии приказа №325/1 «Об организации питания» составляет 85 рублей в день на одного учащегося.

Членами родительского контроля снята проба готового блюда на вкусовые качества. В день проверки в меню

1. Рассольник
2. Картофельное пюре, мясной гуляш
3. Чай с лимоном
4. Хлеб

Ежедневные меню соответствовало Примерному десятидневному циклическому меню. Технологические карты блюд и кулинарных изделий соответствуют требованиям СанПин 2.4.5.2409-08.

Столовая и кухня чистые, имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Замечаний нет.

Будаева Ж.В. – социальный педагог;
Хабтагаева Р.В.- родитель 9 «в» класса
Рабжинова С.Г.- родитель 2 «б» класса

