Миколенко Светлана Владимировна
Подписано цифровой подписью: Миколенко Светлана Владимировна
Дата: 2024.03.13 09:59:06 +05'00'

Аналитическая справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
Средней школы № 38

Время проверки: с 29 января 2024 года по 31 января 2024 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 5 - 8 классов.

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 от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 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 18.05.2020г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по учебно-воспитательной работе Фоминых М.А. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного циклического (двухнедельного) меню, утвержденного директором школы и согласованного с организатором питания ООО «Красногорское АЛ».
2. Производство готовых блюд выполняется в соответствии с технологическими картами.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором школы с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
5. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
6. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
7. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено пять перемен по 15 минут.
8. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
9. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло и развешаны бумажные полотенца.
11. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
14. Сертификаты качества – имеются.
15. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.
16. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.

17. Не было, и нет случаев выдачи детям остывшей пищи.
18. Все обучающиеся, педагогии сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Ответственный по питанию М.А. Фоминых