

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Трефиловская начальная общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области**

**Справка
по итогам проверки организации питания учащихся**

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

Комиссия в составе: Спиридоновой Н.А., директора школы - председатель комиссии; Шершнева Н.И., Чиж А.А., Петрова Ю.Н., Косых Н.А.

Срок проверки: 10 по 14 апреля 2023 года.

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, справок).
- приказ об утверждении списка детей из многодетных семей, получающих льготное питание.
- меню-требование (апрель 2023 г.);
- накопительная ведомость (апрель 2023 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- перспективное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (апрель 2023 г).

Проверкой установлено: Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на родительских собраниях. Питание осуществляется на основании перспективного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов. 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» бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрен перемена по 20 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Трефиловская начальная общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области**

приготовленные на молоке, фрукты и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин2.3/2.4.3590- 20 Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Имеются журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Журнал проведения генеральных уборок»
- «Журнал дезинфекции»
- «Журнал обеззараживания воздуха рециркулятором».

Выводы: Питание обучающихся МОУ «Трефиловская начальная общеобразовательная школа» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Справку составила директор
МОУ «Трефиловская начальная
общеобразовательная школа »

Спиридонова Н.А.