

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Образовательный комплекс «Перспектива»

Справка

по итогам проведения рейда
родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в
МБОУ «Образовательный комплекс «Перспектива».

Цель проверки: упорядочение режима питания, контроль организации качества питания

Время проверки: 20 апреля 2023 года

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

В соответствии с постановлением администрации Губкинского городского округа от 09 августа 2021 года №1218-па «Об утверждении Положения об организации рационального питания в муниципальных общеобразовательных организациях Губкинского городского округа Белгородской области» и с целью обеспечения единого подхода к организации питания для всех категорий обучающихся общеобразовательных организаций, на основании письма управления образования администрации Губкинского городского округа от 26.08.2022г. №43-7-1/39-1901 «Об организации питания в общеобразовательных организациях с 1 сентября 2022 года»; с постановлением администрации Губкинского городского округа от 06.09.2021г №1350-па «О внесении изменений в постановление администрации Губкинского городского округа от 09.08.2021г №1218 – па»; Методическими рекомендациями «Родительского контроля за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», школьного Положения о родительском контроле за организацией питания в МБОУ «ОК «Перспектива», графиком рейдов родительского контроля за организацией качества питания школьников МБОУ «ОК «Перспектива»

члены комиссии в составе: директора школы Павловой О.И., фельдшера Кривоченковой О.Ю., отв. за питание Лаврухиной М.И., Лихачевой М.И., зам директора по ХЧ Лопиной С.А., председателя Совета родителей Светличной А.В., члена совета родителей и классного руководителя 9 В класса Светиковой И.В. посетили школьную столовую.

В ходе проверки выявлено следующее: в школе осуществляется горячее питание школьников 5 дней в неделю. Завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе

В ходе проверки выявлено следующее: в школе осуществляется горячее питание школьников, 5 дней в неделю. Завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе.

График питания составлен в соответствии с рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4. 0179-20. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут.

Представленная пища соответствует меню.

Организовано для учащихся 1-11 классов в льготное питание.

- для всех учащихся двухразовое горячее питание (завтрак и обед);
- на бесплатной основе молочный завтрак на каждого учащегося;
- на бесплатной основе двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для учащихся из многодетных семей, фактически посетивших общеобразовательную организацию и получивших решение управления социальной политики об обеспечении бесплатным питанием, с учетом стоимости горячего молочного завтрака;

- на бесплатной основе обед для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся с ОВЗ, детей – инвалидов, учащихся из малообеспеченных семей, предоставивших соответствующие документы;
- для учащихся, обучающихся на дому, выдачу сухих пайков продуктами питания в потребительской упаковке согласно примерному меню молочных завтраков, исходя из фактической стоимости горячего молочного завтрака;

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, состав бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных обучающимся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранятся в емкостях в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар Астанина О.П. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Кривоченкова О.Ю.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители ежедневно отмечают в электронном журнале раздел «Питание», своевременно информируют родителей об оплате питания, при необходимости выдают квитанции.

Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: обучающиеся выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Члены комиссии:

Директор школы

Фельдшер школы

Зам. директора

Отв. за организацию питания

Член совета родителей,

классный руководитель 9В класса

Председатель Совета родителей



Павлова О.И.

Кривоченкова О.Ю.

Лопина С.А.

Лаврухина М.И.

Лихачева М.И.

Светикова И.В.

Светличная А.В.