

## Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

МКОУ «Ракитовская СОШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 17 мая 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:

Воткина А.А. 4.А класс

Кривва Е.В. 4.В класс

Штольникова 4.В

Жемчугова К.А. 4.В класс

Овчинникова А.И. 2Бк

Сидор Е.Р. 2Бк

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 «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 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.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является педагог-организатор школы Кузнецова Т.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного 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 (завтрак ) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований 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.

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.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Ракитовская СОШ» 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 и  
учащихся по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно  
осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

17.05.2023г. Члены комиссии родительского контроля:

Ветикова А.А. Мася  
Брава Е.В. ЕВ  
Шмелева Шмелева  
Харина Харина  
Лавр Е.А. Лавр  
Лавр Е.А. Лавр

## Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

МКОУ «Ракитовская СОШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 17 мая 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:

Воткина А.А. 4.А" класс

Кравва Е.В. 4.А" класс

Штанько 4.5" класс

Жамурска К.А. 4.8" класс

Окушасов ИИ 2Бк

Двор Е.А. 2Бк

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 «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 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.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является педагог-организатор школы Кузнецова Т.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного 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 (завтрак ) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований 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.

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.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Ракитовская СОШ» 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 и учащихся по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

17.05.2023г. Члены комиссии родительского контроля:

Котикова А.А.	Василь
Кравец Е.В.	Жу
Штоппель	Штоппель
Тенюгаева	Вз
Лавр Е.А.	Лавр
Пуршасова И.	Шуф

## Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

**МКОУ «Ракитовская СОШ»**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 24 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:

Вотикова Н.А. 4.А класс

Штоппель С.А. 4.Б1 класс

Торалова Е.В. 4.А класс

Жуор Е.Р. 2Бк

Пущаева А.И. 2Бк

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 «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 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.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является педагог-организатор школы Кузнецова Т.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного 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 (завтрак ) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований 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.

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.

#### Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Ракитовская СОШ» 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 и  
учащихся по столовой.

#### Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно  
осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

24.01.2024г. Члены комиссии родительского контроля:

Волкова А.А. Волкова

Шмелёва Ш.М.

Скопцова Е.В. Скопцова

Писарева А.И. Писарева

\_\_\_\_\_