

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА «ЛЕСКОЛОВСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»
(МОУ «СОШ «ЛЦО»)

Россия 188668 Ленинградская область Всеволожский район
п. Лесколово ул. Красноборская д. 6
тел. 8(81370)54 167
факс 8(81370)54 278
E-Mail: leskl@vsevobr.ru
[Http://leskl.ru](http://leskl.ru)

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «СОШ «ЛЦО»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 16 ноября 2023 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась заместителем директора школы Фильченковой Т.И., заместителем директора Филипенко М.И.И., представителями родительской общественности Ломашевской Н.М. и Шевцовой Г.Е., ответственным за питание Кирячевой М.Ю , обучающимися Потята Б.- 7 класс , Шиловский А.- 11 класс, Лазарева Е. – 9 класс

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, качество и горячего питания блюд дня .
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 2020-2021 учебном году

Ответственным за организацию питания в школе является Кирычева М.Ю и ответственным за контроль и комиссию по контролю питания заместитель директора по воспитательной работе Фильченкова Т.И.

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 и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

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 МОУ «СОШ « ЛЦО 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 старшекласников по столовой. Все учителя начальной школы сопровождают и контролируют прием питания обучающихся своих классов.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки и чепцы). По опросам обучающихся, обед нравится детям. Дегустация порций представителями комиссии подтверждает эти мнения. Члены комиссии отметили соответствие меню и возрастных потребностей детей и высокие вкусовые качества.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Рекомендовать сотрудникам столовой разнообразить салатное Меню.
3. Продолжать разговор в школе с педагогами и родителям дома рекомендовать чаще беседовать о полезном правильном питании школьника

Контрольная группа :

Р. Рильченко Т. Ф.
М. Ломашевская Н. И.

В. Назарова Л.

М. Шевцова Г. Е.

М. Ринкина И. И.
Томьята Б.

Отзыв о питании в
школьной столовой.

В школе меню разнообразное, оно
составлено в соответствии с детским
питанием.

Например, сегодня на обед был борщ, на
второе - овощное рагу с мясом, компот. Обед
был вкусной и сытной. Спасибо добротное для
детей.

Спасибо большое поварам за их работу!

16.10.2023г.

Класс - Шевцова Г.Е.

Отзыв о питании в школьной столовой.

Меню разнообразное, составлено в соответствии с детским диетическим питанием. Обед борщ и овощное рагу с мясом, каша, компот. Обед вкусный и сытный. Порции достаточные для детей.
Спасибо большое поварам за их работу.

16.10.2023 Лф

родитель ученика 9.А" класса