

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МКОУ «НШДС» с.п. Баксаненок**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 13.09.2024 г.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась членами комиссии в составе:

- Хашкулова С.С.- директор МКОУ «НШДС» с.п. Баксаненок;
- Борокова О.Л.-родитель;
- Гетежева Т.З.-родитель;
- Заракушева З.М. -родитель;
- Жилова Г.М. - родитель;
- Багова М.Л.-родитель.

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:

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по ВР Тхакахова Р.Э.

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

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором ОУ. 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 в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОУ.

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 отличном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

#### Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «НШДС» с.п.Баксаненок осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией ОУ 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. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Ответственный за орг. питание  Р.Э.Тхакахова