

Справка  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «Центр образования Люторический»

28.10.2024.

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Центр образования Люторический» с 01.09.2024-28.11.2024

1. Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока.
2. Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм.
3. Организация горячего питания.
4. Наличие необходимой документации.
5. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Кленина В.В., председатель комиссии по питанию;
2. Евдокимова Н.В., повар;
3. Байдакова Е.В., член комиссии от родителей;
4. Брайон В.С., член комиссии от родителей

**По итогам проверки установили:**

**1.1.** Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

**1.2.** Комиссия посетила пищеблок. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам:

сотрудник пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках; соблюдаются все санитарные нормы.

пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;

составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

**2.1.** Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют 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 для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, антисептики, антибактериальное мыло.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

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.

**3.1.** В МКОУ «Центр образования Люторический» организовано горячее питание школьников с 1 по 9 классы.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока и дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами, согласованное с управлением Роспотребнадзора, на основании которого разрабатывается ежедневное меню, утверждаемое директором ОО. Ежедневное меню размещается в столовой и на школьном сайте.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока, творога, фруктов, овощей. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

**3.2.** Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

Технология приготовления блюд соблюдается.

Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).

Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**4.1.** На момент проверки установлено:

Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положение об административно-общественном контроле за организацией питания».

Замечаний к ведению документации - нет.

**5.1.**Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов имеется раздел «Правильное питание» .

В школе систематически проводятся опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы.

### **ВЫВОД:**

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Совместная работа школы, семьи, работников столовой позволит школе достигнуть следующих результатов:**

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- 3.Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- 4.Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
- 5.Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- 6.Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.

Члены комиссии:

председатель комиссии по питанию



Кленина В.В.

повар



Евдокимова Н.В.

член комиссии от родителей;



Байдакова Е.В.

член комиссии от родителей.



Брайон В.С.