

Утверждаю:

Директор МОУ Хотилицкая ООШ:

Яковлева Т.В.



Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ Хотилицкая ООШ за 2022-2023г.

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 25 апреля 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 директором школы Яковлевой Т.В., заместителем директора по ВР Алтуховой Ж.В., представителем родительской общественности Евсеенко С.Ю,

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 2022-2023 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является Иванова Т.А.

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. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены 2 перемены: ЗАВТРАК- 15 минут, ОБЕД- 30 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.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на высоком уровне.

Выводы:

Питание обучающихся 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, 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.

Аналитическая справка по итогам анкетирования учащихся 2-9 классов и их родителей по вопросу организации горячим питанием в МОУ Хотилицкой ООШ

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа директора школы № 17 от 25.04. 2023 года на 2022–2023 учебный год было проведено анкетирование учащихся и их родителей по вопросам организации горячего питания в школе.

Цель проверки:

- Выяснить мнение учащихся и их родителей об организации горячего питания. Анкетирование проводилось с 9-15 апреля 2023 года среди учащихся 2-9 классов и их родителей. В школе обучается 20 учащихся, питанием охвачено 20 чел.. В опросе приняло участие 20 учащихся совместно с родителями, что составляет 100% от общего количества учащихся школы. В ходе анкетирования было выявлено следующее:

№	класс	Количество о детей по списку	Колич ество анкет							
1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?										
				Да	нет	Затруд няюсь ответи ть				
		20	20	20	0	0				
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?										
				Да	нет	Затрудн яюсь ответит ь				
		20	20	20	0	0				
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?										
				Да	нет					
		20	20	20	0	0				
3.1. Если нет, то по какой причине?										
				Не нравится	Не успевае те	Питаете сь дома				
		20	20	0	0	0				
4. В школе вы получаете?										
				Горячий завтрак	Горячи й обед	2-разоо е горячее питание				
		20	20	0	0	20				
5. Наедаетесь ли вы в школе?										
					Да	иногда	нет			
		20	20	0	0	20	0			

6. Хватает ли продолжительности перемены?											
				Да	нет						
		20	20	0	0						
7. Нравится питание в школьной столовой?											
				Да	нет	Не всегда					
		20	20	20	0						
7.1 если не нравится, то почему											
				Невкусно готовят	Однообразное питание	Готовят не любимую пищу	Остывшая еда	Маленькие порции	иное		
		20	20	0	0	0	0	0	0		
8. Посещаете ли вы группу продленного дня?											
				да	нет						
		20	20	0	0						
9. Устраивает меню школьной столовой?											
				да	нет	иногда					
		20	20	20	0	0					
10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?											
				да	нет						
		20	20	20							
11. Ваши предложения по изменению меню											
		20	20	10 % считают, что необходимо добавить фрукты, пирожки, булочки,							
12. Ваши предложения по улучшению питания в школе											
		20	20	Больше выпечки							

Анализ приведенной таблицы показывает, что горячим питанием охвачено 100% (20 чел.) учащихся начальной школы.

Выводы:

100% (20 чел.) из 20чел. опрошенных учащихся и их родителей считают **питание в школе здоровым и полноценным;**

100% (20 чел.) из 20чел. опрошенных учащихся и их родителей **удовлетворяет система организации питания в школе;**

13. В целом все опрошенные учащиеся и их родители (20чел.) считают положительной работу школы по организации питания.

Рекомендации:

- 10% (2 чел.) из 20 чел. опрошенных учащихся и их родителей считают, что необходимо добавить фрукты, овощи.

