

Результаты по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой учащихся 1 – 11 классов по МБОУ СОШ №10 х.Греки

Цель проверки: получение информации об организационном обеспечении учащихся горячим питанием, о соблюдении санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности, о степени оснащённости столовой оборудованием, посудой, инвентарем, санитарной одеждой, об эстетическом состоянии обеденного зала, об организации наличия документов по питанию.

Сроки: декабрь 2023 года.

Проверка осуществлялась директором школы Мурат Е.И, заместителем директора по ВР Свищевой Л.Н, ответственным за питание Новожиловой Т.Н

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поваром.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проведена проверка нормативной базы по организации питания в школе.
2. Проведена проверка качества питания (5.12.23 г. – 7.12.2023 г.)
3. Проведена проверка санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности.
4. Проанализированы планы воспитательной работы классных руководителей по отражению в них вопросов организации питания и культуры поведения в столовой.

В школьном возрасте закладываются основные навыки по формированию здорового образа жизни. Физически здоровый ребенок обычно успешно учится в школе, гармонично развивается. Именно в детском и подростковом возрасте необходимо сформировать основы культуры здорового ребенка, познакомить с культурой здорового и рационального питания. Администрацией МБОУ СОШ №10 х.Греки принимаются необходимые меры, направленные на совершенствование организации питания в общеобразовательном учреждении и создаются условия для обеспечения обучающихся качественным питанием. В школе ведётся систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования СанПиН в вопросах организации горячего питания

Выводы:

1. При столовой имеется обеденный зал на 65 посадочных мест, в котором осуществляется питание учащихся школы. Площадь зала соответствует санитарным нормам. В обеденном зале висит информационный стенд, на котором помещены график приёма пищи по классам, меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока накрывают дежурные учащиеся. Учащиеся принимают пищу сидя за столами. В соседнем с обеденным залом помещении находится умывальник, электрическая сушилка для рук. Уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, санитарное состояние удовлетворительное, санитарные нормы соблюдаются.
2. Ежедневно до восьми часов утра происходит учёт наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учёт и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций.

3. За каждым классом закреплены определённые столы. Учащихся питаются в две смены в соответствии с графиком питания, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание. Учащиеся начальных классов приходят в столовую с классными руководителями, которые следят за соблюдением санитарно-гигиенических норм, культурой поведения во время приёма пищи. Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Организацию горячего питания контролирует ответственный по питанию Новожилова Т.Н. Она осуществляет контроль за соблюдением режима и графика питания, дежурством педагогического коллектива в обеденном зале, контроль за количеством учащихся, получающих горячее питание (в том числе детей льготных категорий), контроль за соблюдением правил гигиены и употреблением готовых блюд, контроль за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала. В обеденном зале присутствует дежурный учитель и дежурные учащиеся, которые следят за соблюдением питьевого режима, поведением учащихся в школьной столовой.

4. Проверкой было установлено, что: - оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. - установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии; - в помещении пищеблока чистые полы, столы и посуда; - производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; - столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами; - раздача продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами; - технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы; - моющие средства имеются в достаточном количестве; - санитарное состояние производственных помещений соответствует санитарным нормам; - готовая продукция реализуется в сроки, установленные санитарно-гигиеническими требованиями.

Выводы и предложения:

Основное направление в организации питания учащихся общеобразовательных школ — это обеспечение всех школьников горячим питанием. Для того чтобы организовать правильное питание в школах, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Познакомить со справкой родителей школы на родительском собрании.
3. Познакомить со справкой педагогический коллектив на совещании при директоре.
4. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

Справка составлена ответственным за питание Новожиловой Т.Н

8.12.23

