Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Джилихурская средняя общеобразовательная школа»

Справка

от 25.11.2020 г.

«О результатах проверки по организации горячего питания

для обучающихся 1-4 классов в МКОУ «Джилихурская СОш» в 2020-2021 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа

по школе № 23 от ноября 2020 года с .16.11.2020 г. по 21.11.2020 г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Ахмедов М.А. – директор школы

Омарова Р.Т. – зам.директора по УВР, ответственная за питание

Мазаев М.М. – завхоз, ответственная за питание

Казимагомедова З.Б. – председатель профкома

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой короновирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:

В наличие имеются

а) приказы Отдела образования об организации горячего питания, постановления Администрации Рутульского района;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году»

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся в 2020-2021 учебном году»

- **Положение** об организации горячего питаниямуниципального квазенного общеобразовательного учреждения**«**Джилихурскаясредней общеобразовательной школы»

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

в МКОУ «Джилихурская СОШ»

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «Джилихурская СОШ»

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 22 чел (100%);

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулера)

- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра по договору с ЦРБ.

- создана бракеражная комиссия которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю (протокол 1 от 30.09.20г.)

4. в МКОУ «Джилихурская СОШ» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме

и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой короновирусной инфекции.
2. Желательно заменить мебель в обеденном зале столовой, обновить некоторое технологическое обороудование.
3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
4. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии М.А.Ахмедов

Члены комиссии Омарова Р.Т.

Мазаев М.М.

Казимагомедова З.Б.