

СПРАВКА
по итогам проверки организации питания
на начало 2016 – 2017 учебного года

Цель проверки - организация питания учащихся, соблюдение санитарных норм СанПиНа в школьной столовой.

На основании плана ВШК ОУ на 2016 – 2017 учебный год в октябре была проведена проверка организации питания обучающихся членами администрации и комиссией по проверке питания в составе: Лебедянской Т.А. – зам. директора по ВР; Крайненко Л.С. – завхоз; Новиковой И.С. – председателя Управляющего Совета; Сумченко С.И.- социального педагога школы, м/с школы Новиковой Т.В.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

– выполнение районного приказа № 856 от 10.08 2016г. и школьного №263 от 27.08. 2016г.;

- организация горячего питания для всех обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- организация для всех учащихся горячих завтраков ежедневно;

– организация бесплатного питания и соответствующих документов из многодетных семей;

– организация работы с родителями по обеспечению питания обучающихся за счёт родительских средств;

– соблюдение гигиенических норм во время приёма пищи;

– уборка столовой и обработка инвентаря и посуды;

– этика поведения обучающихся во время приёма пищи;

– качество приготовления пищи;

- организация питания группы продлённого дня;

- организация и выполнение программы «Школьное молоко» и «Школьный мёд»;

- примерное школьное меню.

В результате проверки выявлено:

с приказами директора ОУ «Об организации питания школьников» за №263 от 27.08. 2016г. ознакомлены все члены коллектива. Бесплатным питанием охвачено 38 обучающихся ОУ на основании представленных документов.

Ведется журнал готовой продукции, сырой скоропортящейся продукции, журнал здоровья, папка по питанию с нормативной базой (приказы, технологические карты), меню-раскладка, меню.

Оставляет желать лучшего соблюдение гигиенических норм: не все обучающиеся моют руки перед едой. Имеется в наличии мыло, учителя начальной школы следят, чтобы все дети вымыли руки.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4., столы вытираются после приёма пищи.

Во время приёма пищи большинством учеников соблюдаются этические нормы.

Дежурство в столовой осуществляется дежурными учителями согласно графику, контроль за качеством дежурства осуществляется зам. директора по Лебедянской Т.А.

Однако имеет место столпотворение, т. к. не всегда классные руководители сопровождают учащихся среднего и старшего звена.

Качество пищи проверяется бракеражной комиссией.

Обучающиеся группы продлённого дня обеспечены горячим питанием (завтрак, обед, полдник) за дополнительную родительскую плату.

Программа «Школьное молоко» и «Школьный мёд» выполняется за счёт бюджетных средств в течение шести рабочих дней.

Примерное меню разработано с учётом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2 дня.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медосмотр у персонала пищеблока пройден. В наличии имеются моющие средства, сода, дез. средство.

По итогам проверки сделаны следующие рекомендации:

– классным руководителям включить вопросы об этике поведения в столовой в классные часы;

– классным руководителям усилить контроль за соблюдением детьми санитарно-гигиенических норм при приёме пищи;

– дежурному учителю организовать своевременный порядок (поочередность живой очереди по классам) в столовой.

- повару Амбалиа В.П. обеспечить соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания, разнообразие рациона.

Зам. директора

Лебедянская Т.А.