

СПРАВКА

ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ «ВЕДЕНСКАЯ СОШ №2»

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.

2. Проверка документации по организации питания.

3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

4. Анализ меню.

Дата проверки: 28.10.2021г.

Состав комиссии: Саидова Р.В. - директора школы, Магомедова Р.Л. - заместитель директора по ВР, Тухашев А.Э. - заместитель директора по АХЧ, Арсимилов Ш.А. - председатель ПО, Бериева С. - член родительского комитета 10 класса, Садуева Ш. - представитель родительского комитета школы.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами утверждён директором школы на начало учебного года, вывешен возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно

2. Льготные завтраки получают все льготные категории в соответствии с приказами по школе.

3. 28.10.2021 года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (10 часов 10 минут) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню утверждено и вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.

На завтрак: каша пшеничная молочная вязкая, хлеб, какао с молоком, масло сливочное, яблоко.

На обед предлагалось: мясо отварное с гречкой, какао, хлеб пшеничный, булочка.

В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка – от 10 руб.00 коп. до 15 руб.00 коп. булочки (капустой, повидлом, картошкой).

Перспективное меню питания школьников по типам довольствующихся сезон осенней-зимний согласовано и утверждено Управлением Роспотребнадзора ЧР в Курчалоевском районе 2021г.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует перспективному меню.

4. Льготным питанием охвачено 191 человек, им предоставляется питание шесть раз в неделю (понедельник - суббота). Для организации питания льготников

заведена специальная папка учета питания, имеются документы на категорию социально незащищенных учащихся: заявления родителей, справки из соцзащиты, удостоверения на льготы, свидетельства о рождении.

5. Документации по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно. Имеются следующие приказы: от 28.08.2021г. №77-д «О создании бракеражной комиссии», от 28.08.2020г. №77-е «Об осуществлении родительского контроля за организации питания обучающихся». Разработано паспорт пищеблока МБОУ «Веденская СОШ №2».

Положение об организации льготного питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждений «Веденской средней общеобразовательной школе №2».

6. Школа обслуживается ООО «Курск-К» (ген.дир. Арсабиева Адама Увайсовича действующий на основании Устава) в соответствии с требованиями П.5ч.1ст.93 ФЗ от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Столовая для учащихся работает с 08.30 до 17.00.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест-80 (достаточное), используется рационально.

7. В столовой организовано дежурство учителей и учащихся. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель и дежурный администратор. Ответственный по питанию Магомедова Р.Л. - зам. По ВР (выборочно) присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.

8. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но было сделано замечание по поводу того, что отсутствует маркировка на разделочных досках. Недочеты устранены в течении (1 дня).

9. Продукты в складе сырых пищевых продуктов хранятся в мешках и на стеллажах от пола 15-20 сантиметров. На всю продукцию имеются сертификаты соответствия.

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Электрооборудование, технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Имеются разделочные столы, доски с соответствующей маркировкой. Весы отрегулированы разновесами. Проведена проверка весов. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в

достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируются, снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

10. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

Рекомендовано:

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.
2. Провести генеральную уборку лестничного марша технических помещений.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



/Р.Саидова/

/А.Тухашев/

/Р.Магомедова/

/Х.Баймурадова/

/Ш.Арсимиков/

/Ш.Садуева/

Ознакомлена: Н.Тельхигова /Н.Тельхигова/

28.10.2021г.