

Справка

«О результатах проверки родительского контроля
за организацией горячего питания для обучающихся 1-11 классов
в МКОУ «СОШ № 22 имени Героя Советского Союза И.Я. Филько».

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и Положением о родительском контроле за организацией горячего питания в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Стукаловой Е.А. – зам.директора по ВР,

Борода Н.Ю. – ответственная за питание

Попова С.В. – кладовщик

Немова Н.Н. – председатель родительского комитета

Бадалян Е.Л. – член родительского комитета

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 Курского округа;

б) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-11 классов в 2020-2021 учебном году»

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся в МКОУ «СОШ № 22 имени Героя Советского Союза И.Я. Филько» в 2020-2021 учебном году» № 17 от 02.02.21г.;

- Положение об организации горячего питания в МКОУ «СОШ № 22 имени Героя Советского Союза И.Я. Филько» в 2020-2021 учебном году»

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «СОШ № 22 имени Героя Советского Союза И.Я. Филько» в 2020-2021 учебном году»

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «СОШ № 22 имени Героя Советского Союза И.Я. Филько» в 2020-2021 учебном году»:

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

- б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов;
- в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорный контейнер;
- г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточно количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;
- д) охват обучающихся 1-11 классов горячим питанием – 76 чел (56 %);
- е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
- ж) в наличие график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
- з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

- создана бракеражная комиссия в составе: Борода Н.Ю., Сухова Е.Н., Попова С.В. Немова Н.Н., 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.

4. в МКОУ «СОШ № 22 имени Героя Советского Союза И.Я. Филько» 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, 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 1-11 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии  Е.А. Стукалова

Члены комиссии: Н.Ю. Борода

С.В. Попова

Н.Н. Немова

Е.Л. Бадалян

