

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ МЕЖДУРЕЧЕНСКОГО
ГОРОДСКОГО ОКРУГА»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «ОСНОВНАЯ
ШКОЛА «КОРРЕКЦИЯ И РАЗВИТИЕ»
(МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»)

Справка

**о результатах проверки организации горячего питания
для обучающихся 1-9 классов в МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»
в 2020-2021 учебном году.**

24.05.2021г.

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2020-2021 учебном году в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-9 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-9 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

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

в наличии имеются следующие документы:

- приказ «О создании комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2020-2021 учебном году»;
- Положение об организации горячего питания обучающихся МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»;
- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2020-2021 учебном году;
- протоколы заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»:

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

б) в наличии исправное технологическое оборудование, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде, маркировке, организации поверки весов;

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

д) охват обучающихся 1-9 классов горячим питанием – 100%;

е) в наличии графики:

- питания учащихся 1-9 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

- проветривания столовой.

3. В учреждении налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (питьевым фонтанчиком с фильтром);

- привлекается к контролю за качеством питания детей медицинская сестра;

- создана бракеражная комиссия, которая 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 столовой в полном объеме соблюдаются СанПиН:

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, их названии, утвержденных технологических карт;

б) ведется журнал бракеража готовой продукции.

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

Вывод: 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 1-9 классов. Обратит 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.
4. Оформить информационный стенд по вопросам здорового питания

Справку составила председатель комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся Г. И. Федорова