

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
в МБОУ «Курчалоевская СШ №1 им. М.А.Дохтукаева»

Дата посещения: 22.04.24- 25.04.24гг.

Цель проверки:

1. организация питания учащихся;
2. своевременность и правильность оформления документов по организации питания;
3. анализ меню;
4. работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась завучем начальной школы Елдашева М.А.

В ходе проверки проведена следующая работа:

1. изучена документация по организации питания в школе;
2. накопительная ведомость;

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10.

Общая численность учащихся на момент проверки в начальной школе 681 человек, горячее питание получают 723 учащихся (100%).

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выводы:

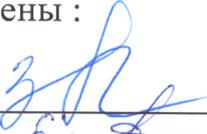
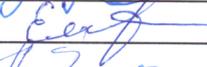
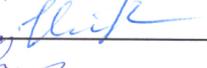
- Отмечается положительная работа школы по организации питания.
- Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

Предложения:

- Классным руководителям уделять больше внимания на организацию посещения столовой.
- Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.

Справку составила завуч начальной школы  Елдашева М.А.

Со справкой ознакомлены :

Солтаханова З.Р. 
Елдашева М.А. 
Ахмарова Л.В. 
Ибрагимова М.Х-М. 
Тайсумова Р.Х. 