

Справка

по итогам внутришкольного контроля

«Организация горячего питания в МБОУ «Сергеевская СОШ»

Дата: 17.10.2023г.

Цель внутришкольного контроля: Проверить организацию горячего питания и состояние документации по питанию в МБОУ «Сергеевская СОШ».

Контроль осуществляли: Тиунова А.Н. – член бракеражи комиссии;

Мальцева Т.А. – заместитель директора по УВР;

Вилисова Т.Ю. – Член Управляющего совета школы.

В ходе контроля проверяли:

- охват горячим питанием обучающихся по классам;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- наличие меню;
- качество приготовления пищи;
- чистота столов, пола в обеденном зале;
- внешний вид работников столовой;
- санитарные условия пищеблока и обеденного зала;

В ходе проверки выявлено следующее:

150 человека регулярно получают горячий обед. Бесплатный обед получают учащиеся начальных классов (43 учащихся), дети из многодетных малоимущих и малоимущих семей (35 человек), а также дети с ОВЗ (3 человека). Учащиеся, проживающие в пришкольном интернате (25 человек), получают пятиразовое питание. За счет родителей питаются 58 человек. Охват горячим питанием в школе составляет 100%. Установлено определенное время для каждого класса для завтраков и обедов. В столовой организована продажа выпечки, которая доставляется ИП «Петрова И.А»

Приготовление обедов и обслуживание осуществляется поварами и кухонными работниками, которые допущены к работе согласно медицинским заключениям.

В столовой имеется вся необходимая документация для организации горячего питания. Заведующей столовой Коломейцевой М.В. ведутся следующие журналы:

- Журнал «С-витаминизации»;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции по школе и по интернату;
- Ежедневное меню;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях;
- Гигиенический журнал по сотрудникам;
- Журнал учета ламп в облучателях.

Ежедневное меню на день находится на видном месте, где прописано название блюда, вес и стоимость.

Качество приготовленных блюд не вызывает сомнений. Соблюдаются температурные нормы блюд.

На момент проверки имелись суточные пробные блюда с проставленными датами, которые хранятся в холодильнике.

После каждой перемены работниками столовой проводится влажная уборка столов, пола с использованием дезинфицирующих средств.

За каждым классом в обеденном зале закреплены отдельные столы. Столы накрываются до прихода детей на обед дежурными классами. За каждым ребенком прикреплено определенное место для обеда.

При входе в столовую для учащихся есть приспособления для верхней одежды.

Внешний вид сотрудников столовой соответствует (все сотрудники были в халатах и в головных уборах).

В целях профилактики распространения вирусов в обеденном зале имеется средство для обработки рук с дозатором, раковины для мытья рук и сушилки. Также дверные ручки обработаны дезинфицирующими средствами.

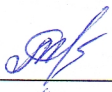


Вывод:


1. Приготовление обедов осуществляется из поставленных продуктов ИП «Петрова И.А.» по технологическим картам и 10-и дневному меню, утвержденному Гайнским МО.
2. Чистота рабочих мест на кухне, посуда, обеденных столов и пола не вызывает претензий.
3. Объем порций, температура, вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют нормам.
4. Неупотребление некоторых блюд учениками или оставление недоеденной еды связано с культурой питания и пристрастиями детей.
5. Журналы находятся на рабочем месте и оформляются в срок.

Рекомендации:

1. Дежурных детей по столовой обеспечить головными уборами и фартуками.
2. Классным руководителям продолжить работу по формированию культуры питания.

17.10.2023 г.

 /Тиунова А.Н./
 /Мальцева Т.А./
 /Вилисова Т.Ю./

Со справкой ознакомлены  /Коломейцева М.В./