Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Верхне-Катрухская средняя общеобразовательная школа»

Справка

от 16.11.2020г.

«О результатах проверки по организации горячего питания

 для обучающихся 1-4 классов в МКОУ «Верхне-Катрухская СОШ» в 2020-2021 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля с .09.11.2020г. по 12.11.2020г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Ахмедов Я.Ш. – директор школы

Абакаров Ш.Х. – зам.директора по УВР, ответственный за питание

Дамаданов Н.Х. – завхоз, ответственная за питание

Курбанов М.Г. – председатель профкома

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой короновирусной инфекции при посещении столовой.

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 Рутульского района;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году» ;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МКОУ «Верхне-Катрухская СОШ» в 2020-2021 уч.г..;

- **Положение** об организации горячего питаниямуниципального казенного общеобразовательного учреждения «Верхне-Катрухскаясредняя общеобразовательная школа»

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

 в МКОУ «Верхне-Катрухская СОШ»;

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «Верхне-Катрухская СОШ»:

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

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 3 чел (100%);

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулера)

- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра по договору с ЦРБ.

- создана бракеражная комиссия в составе: Уруджева С.Ш., Керимова У.Ш., Гашимова Х.А., 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 «Верхне-Катрухская СОШ» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

а) имеется утвержденное ежедневное меню с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, 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 зале приема пищи 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 1-4 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой короновирусной инфекции.
2. Желательно заменить мебель в обеденном зале столовой, обновить некоторое технологическое обороудование.
3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
4. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии Я. Ш. Ахмедов

Члены комиссии: Абакаров Ш.Х.

 Дамаданов Н.Х.

 Курбанов М.Г.