Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

основная общеобразовательная школа с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева дигорского района РСО-Алания

Справка

от 16.11.2020г.

«О результатах проверки по организации горячего питания

для обучающихся 1-4 классов в МКОУ ООШ с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева

в 2020-2021 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа по школе 03 ноября 2020 года 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:

Езеев Р.Х.. – директор школы

Бирагова Е.Б. – зам.директора по УВР

Киргуева А.А.. – учитель начальных классов, ответственная за питание

Балаов А.Т. – завхоз

Гадаева Л.К. – 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 МО Дигорского района;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году» № 19 от 28.08.20г.;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся в 2020-2021 учебном году» №20 от 04.09.20г.;

- **Положение** об организации горячего питаниямуниципального МКОУ ООШ с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева;

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ ООШ с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ ООШ с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и подсобное помещение, 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 и обеденного зала 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 – 33 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 генеральных уборок столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим

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

- создана бракеражная комиссия в составе:Киргуевой А.А.,Балаова А.Т., Гагкоевой З.Н., Суановой Ф.М. и дежурных учителей, 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 ООШ с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

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

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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. Работник столовой имеет чистый, опрятный вид, работает в чепце, маске 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 обновить некоторое технологическое оборудование.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии Р.Х.Езеев

Члены комиссии Бирагова Е.Б..

 Киргуева А.А.

 Балаова А.Т.

 Гадаева Л.К.