

Справка
по итогам проверки организации горячего питания обучающихся
ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска

Тема проверки: контроль «Организация питания учащихся».

В соответствии с Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся родительский контроль за качеством питания был организован 14 ноября 2023г. в 13ч. 40мин. (второй обед)

Проверка осуществлялась членами комиссии родительского контроля за организацией горячего питания Каравай А.А., Жаворонковой В.Н.

Цель проверки:

организация питания учащихся;
наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
анализ меню;
работа школьной столовой, санитарное состояние.

Представителями родительского комитета контролировалось:

количество приемов пищи;
наличие графика приема пищи обучающимися;
организация посещения классами школьной столовой;
раздача блюд;
благоприятные условия для приема пищи, сервировка столов, микроклимат, освещенность;
энергетическая ценность рациона питания;
рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
вкус пищи.

При проведении мероприятий контроля за организацией питания детей в ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска отмечается соответствие:

- 1) Подаваемых блюд утвержденному меню. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному меню.
- 2) Массы порций блюд утвержденным нормам. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам, порции соответствуют возрастным потребностям детей.
- 3) Температуры подаваемых блюд нормам СанПиН.
- 4) Состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой нормам СанПиН. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Состояние столовых приборов и посуды оценено как удовлетворительное, но требует обновления.
- 5) Качество уборки помещения школьной столовой. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- 6) Санитарно-технического содержания обеденных залов (помещений для приема пищи) нормам СанПиН. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в

специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. В обеденных залах установлен рециркулятор воздуха.

7) Контроля организации питания со стороны учителей и администрации школы. Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции». Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком приема пищи на разных переменах – раздельно для учащихся 1-4 и 5-9 классов.

8) Условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Оборудованы места для личной гигиены до и после приема пищи. Учащиеся посещают школьную столовую в сопровождении классного руководителя, который осуществляет контроль личной гигиены обучающихся.

9) Наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует санитарным нормам.

10) Вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей или иных законных представителей).


В ходе контроля было выявлено следующее. В школьной столовой ведётся необходимая документация, рядом с пищеблоком вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Для более удобного ознакомления с ежедневным меню родителей учащихся ежедневное меню размещено на стенде напротив раздевалки. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, который размещен на стенде при входе в столовую. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключены продукты с раздражающими свойствами. Обеденные залы и кухня чистые. Вкусно. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Отмечается небольшой объем пищевых отходов после приема пищи. Замечаний по работе школьной столовой и качеству питания нет.

Рекомендации:

С целью поддержания качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Исполнители:

Члены комиссии родительского контроля:

Каравай А.А. 

Жаворонкова В.Н. 