

СПРАВКА

Выполнение статьи 41 «Охрана здоровья обучающихся» часть 2 «Организация питания обучающихся» закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

30.09.2022г.

Основание - план контроля в рамках ВСОКО на I четверть 2022-2023 учебного года, план работы профсоюзной организации МОУ Иванковской СШ на 2022 год.

Цель проверки:

Качество организация горячего питания в школе.

Сроки проверки: с 26.09.22г. по 30.09.2022г.

Комиссия:

Жаренова Г.В. - директор МОУ Иванковской СШ.

Касаткина О.В. - председатель профсоюзного комитета МОУ Иванковской СШ,

Бабанова Е.В.- член профсоюзного комитета МОУ Иванковской СШ,

Крылова Е.Б. - член Управляющего совета школы.

В ходе проверки использовались следующие методы контроля:

- изучение документации (журналы по питанию, медицинские книжки);
- проверка выхода готовой продукции;
- анализ недельного меню;
- собеседование с заведующей столовой и поваром.

В соответствии с планом контроля в рамках ВСОКО на I четверть 2022-2023 учебного года и планом работы профсоюзной организации на 2022 год была проконтролирована организация горячего питания в МОУ Иванковской СШ.

Проверка показала наличие необходимой для работы документации, а именно:

- 1.Приказ директора школы «Об организации горячего питания в общеобразовательном учреждении в 2021-2022 учебном году» № 168 от 01.09.2022г.
- 2.Приказ директора школы «О составе бракеражной комиссии» № 169 от 01,09.2022г., в которую вошли:
 - Л.В.Куликова, заведующая производством;
 - Н.Р.Герасимова- фельшер Иванковского ФАП;
 - Г.В.Жаренова, директор МОУ Иванковской СШ,
 - О.В.Касаткина, председатель профсоюзной организации МОУ Иванковской СШ.
- 3.График работы столовой, утвержденный приказом директора школы «О режиме работы МОУ Иванковской СШ в 2022-2023 учебном году» № 165 от 01.09.2022г.
- 4.Приказ директора школы «Об утверждении графиков дежурства администрации школы, учителей по образовательному учреждению, по столовой в 2022-2023 учебном году» № 170 от 01.09.2022г.

Ежедневно директором школы утверждается и подписывается меню; делается запись в «Журнале бракеража готовой продукции», что блюда изготовлены из доброкачественной продукции и к реализации допущены. Данный журнал пронумерован и прошнурован ответственным за питание О.В.Касаткиной. Имеются в наличии «Книга жалоб и предложений», «Журнал здоровья», «Журнал учета пищевых продуктов» «Журнал остатков пищи», «Журнал на гнойничковые заболевания», «Тетрадь учета разведения хлора», десятидневное меню. Журналы заверены печатью организации, осуществляющей питание. Все вышеперечисленные журналы заполняются заведующей столовой Куликовой Л.В. своевременно, правильно и аккуратно. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов Куликовой

Л.В. и поваром Тороповой Л.В. пройден необходимый для работы медицинский минимум. У персонала столовой имеется в наличии спецодежда - халаты и колпаки.

Санитарное состояние столовой - удовлетворительное, соответствует санитарным нормам. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Завоз скоропортящейся продукции производится по обсчету заказа. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. На момент проверки моющие средства имелись в наличии. Ванны для мытья посуды исправны.

На данный момент горячим питанием охвачено в среднем 279 человек (96,9%). Завтраки получают 126 человек (45,2%), обеды- 148 человек (53%), двухразовое питание - 5 человек (1,8%). Из них бесплатными завтраками обеспечены все учащиеся начальных классов, 132 человека, и 46 учащихся 5-11 классов. Льготным питанием в 5-11 классах пользуются учащиеся из многодетных семей - 69 человек, дети, находящиеся под опекой - 4 человека; дети- инвалиды - 2 человека; учащиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации (по решению ОО) - 8 человек.(Список прилагается). Двухразовое питание получают дети-инвалиды и дети с ОВЗ.

Учащиеся питаются во время перемен после 2,3,4,5 уроков. Продолжительность этих перемен 20 минут. Учащиеся 1,2б, 3б классов питаются после 2 урока, учащиеся 3а, 4б, 7, 8б классов - после 3 урока, учащиеся 2а, 4а, 5, 11 классов - после 4 урока, учащиеся 6а,6б, 8а,9,10 классов - после 5 урока.

Комиссия проанализировала меню за учебную неделю с 26.09.2022г. по 30.09.2022г. на предмет разнообразия. В течение недели подавались следующие первые блюда: суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с рыбой, борщ из свежей капусты со сметаной, суп молочный вермишелевый, щи из свежей капусты со сметаной; гарнир: рис отварной, макароны отварные, каша пшенная молочная, картофельное пюре, каша рисовая молочная. Кроме этого подавались следующие мясные и рыбные блюда: котлета из мяса, гуляш из мяса, котлета из рыбы; сыр; выпечка: булочка «Плюшка» Третьи блюда: чай с сахаром, кофейный напиток.

27.09.2022г. комиссией в составе директора школы Г.В.Жареновой, председателя профкома О.В.Касаткиной, члена профкома Е.В.Бабановой и члена Управляющего совета Крыловой Е.Б. была осуществлена проверка выхода готовой продукции. Меню на обед подавалось следующее: щи из свежей капусты со сметаной, картофельное пюре, котлета из рыбы, чай с сахаром, хлеб ржаной.

Взято 10 порций щей из свежей капусты со сметаной,. Взвешивание показало: 4 порции - по 260г, 3 порции - по 262, порции - по 261 г, 263г, 258г. Средний вес - 260,8г

Взято 10 котлет из рыбы. Взвешивание показало: 902г. Средний вес - 90,2г.

Взято 10 порций пюре картофельного. Взвешивание показало: 5 порций - по 180г, 3 порции - по 182г, 2 порции - по 178г. Средний вес - 180,2г.

Взято 10 стаканов чая с сахаром. Взвешивание показало: 2 стакана - по 203г, 4 стакана - по 200г, 2 стакана - по 199г, 1 стакан - 198г. Средний вес - 200,2г.

Взято 10 кусков ржаного хлеба. Взвешивание показало 355г. Средний вес - 35,5г. Комиссия пришла к выводу, что нарушений в выходе готовой нет.

Выводы и предложения:

- 1.Отметить удовлетворительную работу школы по организации горячего питания.
- 2.Продолжить проводить работу по проверке выхода готовой продукции, закладки продуктов, условий хранения продуктов и санитарного состояния пищеблока 1 раз в неделю.
- 3.Предложить работникам столовой разнообразить третьи блюда: сок, компот, какао, т.к., в основном, подается чай.
- 4.Рекомендовать знакомство с данной справкой родителей на классных родительских собраниях.

Председатель профсоюзной организации:

О.В.Касаткина