

## Справка

### об организации питания в МБОУ «Билярская СОШ»

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.

2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

3. Анализ меню.

Дата проверки: 18.01.2023 г.

Комиссия по контролю качества питания в составе заместителя директора по ВР Михайловой Е.В., родителей: Шухляевой С.С., Мальцевой А.А., Фаттаховой Е.А.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания.

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда.

В МБОУ «Билярская СОШ» для решения этой проблемы создан и выполняется план работы по пропаганде здорового питания на 2022-2023 учебный год. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 109 посадочных мест. Выполнен капитальный ремонт. Количество учащихся в школе – 286. Занятия проходят в одну смену.

100% учащихся школы охвачены горячим питанием.

Горячие завтраки школьники получают с первой по четвертую перемену. Обед начинается в 13.00 часов для группы продленного дня. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Рабочий день в столовой начинается в 8.00 и заканчивается в 14.30 ч.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

В школьной столовой МБОУ «Билярская СОШ» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями и лавками. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр. На дату проверки медосмотр пройден вовремя у всех работников.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое двухнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности. Родители обучающихся по графику осуществляют контроль качества приготовления блюд. Результаты записываются в журнал контроля. Замечаний от родителей не имеется.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Продолжить родительский контроль за качеством питания в школьной столовой.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Михайлова Е.В.

Шухляева С.С.

Мальцева А.А.

Фаттахова Е.А.

Справка подготовлена для рассмотрения на совещании при директоре.