

Справка

по итогам проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Сервинская ООШ»

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 12.06.2026 года

Комиссия в составе:

1. Тарасова Н.В. заместитель директора по УМР;
2. Сысолетина А.И. социальный педагог;
3. Лесникова Н.Н. учитель начальных классов
4. Исаева Н.В., член родительского комитета школы
5. Надымова Т.В., воспитатель структурного подразделения «Детский сад д. Малая Серва»

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, посещение ДООУ во время приема пищи дошкольников, беседа с поварами.

При проведении проверки комиссия выявила следующее:

1. В школе осуществляется бесплатное горячее питание в период лагеря с дневным пребыванием детей для учащихся 1-4 классов и учащихся 5-9 классов в количестве 150 человека организовано льготное питание.

Утвержден директором школы график питания обучающихся, создан приказ о бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год, приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2025-2026 учебный год.

Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путем свободной продажи в течение всего учебного года.

Холодная и горячая вода, используемая в технических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столов и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдение правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, холодильное оборудование, электроплита, пароконвектомат, микроволновая печь).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство

готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовления блюд. Отбор суточной пробы осуществляется в соответствии с рекомендациями по отбору проб – СанПин 2.4.3648-20, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

2. В детском саду осуществляется четырех разовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование.

В детском саду питаются 71 воспитанников за счет средств родительской платы. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей). Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группе во время приема пищи: дети ведут себя шумно, воспитатель осуществляет руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее, в других тарелках. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и помощник воспитателя (по напоминанию). Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах, состояние некоторых единиц – удовлетворительное. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания

соблюдается товарное соседство. Посуда в основном промаркирована и моется качественно.

Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям,

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

По итогам проверки составлен акт.

Рекомендации:

1. Считать работу по организацию питания в школе удовлетворительной.
 - классным руководителям контролировать поведение детей в столовой при приеме пищи, организовать работу по формированию навыков культуры здорового питания и этике приема пищи.
 - социальному педагогу оформить стенд по здоровому и правильному питанию.
 - провести конкурс рисунков «Мы за здоровы образ жизни»
2. Считать работу по организацию питания в ДОУ удовлетворительной.
 - осуществлять ежедневный контроль по выполнению натуральных норм;
 - педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.).
 - культура поведения за столом и здорового питания.
 - мероприятия по ЗОЖ

Справка составлена социальным педагогом:



Сысолетина А.И.