

Справка

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

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 25.09.2026 года

Комиссия в составе:

1. Тарасова Н.В. заместитель директора по УМР;
2. Сысолетина А.И. социальный педагог;
3. Гуляева Т.С., учитель биологии и химии
4. Саранина Н.В. учитель математики
5. Нечаева Ю.Г. учитель начальных классов
6. Исаева Н.В., член родительского комитета школы
7. Надымова Т.В., воспитатель структурного подразделения «Детский сад д. Малая Серва»

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

При проведении проверки комиссия выявила следующее:

1. В школе осуществляется бесплатное горячее питание детей для учащихся 1-4 классов и учащихся 5-9 классов в количестве 151 человека организовано льготное питание.

Утвержден директором школы график питания обучающихся, создан приказ о бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год, приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026-2027 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.