

**Аналитическая справка  
по итогам проверок организации питания обучающихся  
МКОУ «Прокоп-Салдинская СОШ»  
за 2023-2024 учебный год**

Проверки по организации питания осуществлялась родительским контролем.

В цель проверок входило:

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

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1-10 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

По итогам проверок за учебный год установлено:

Организация питания в школе производится на основании:

- Федерального закона от 01.03.2020 № 47\_ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»;

-«Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на родительских собраниях.

По итогам контроля были сделаны следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного меню, утвержденного директором школы.
2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
5. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
6. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
7. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено две перемен по 20 минут.
8. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
9. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло и развешаны бумажные полотенца.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
12. Сертификаты качества – имеются.
13. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.
14. Не было, и нет случаев выдачи детям остывшей пищи.
15. Все обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Замечания:

1. Комиссии по контролю качества питания обучающихся необходимо проводить проверки ежемесячно.