

Справка

По итогам проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 20»

от 14.03.2025г.

Цель проверки:

1. Организация и соблюдения режимов питания;
2. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой;
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд;
4. Контроль работы школьной столовой через систему «ИнфоШкола».

В ходе проверки установлено:

На сегодняшний день бесплатным горячим питанием в школе охвачено 667 школьников 1-11 классы. Из расчета 105 рубля в день на учащегося получают 484 обучающихся 1-4 классы. Из расчета 75руб. 00 коп. в день на учащегося получают 118 школьников из малообеспеченных и многодетных семей, 34 школьника из числа детей с ограниченными возможностями здоровья - заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и детей-инвалидов, и 28 школьников чьи родители были мобилизованы, заключили контракт, погибшие.

Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 5 порции супа для начальной школы и 5 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

2. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарноэпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств. Сотрудники столовой в чистой спецодежде.

3. Контроль над качеством приготовления пищи осуществлялся в присутствие медицинского работника при закладке основных продуктов в котел и проверки выхода блюд.

1. Контроль работы школьной столовой через систему «ИнфоШкола» осуществляется ежедневно.

Данная система позволяет родителям:

- получать полную информацию о питании в школьной столовой ученика;
- контролировать расходы ученика;
- устанавливать лимит денежных средств, используемых на питание;
- упростить и ускорить расчет за питание в школьной столовой;
- просматривать меню в школьной столовой;
- получать информацию о посещении школьной столовой;
- платить удаленно за питание.

Ответственная за питание



Вельц Н.В.