

СПРАВКА
о проверке организации питания обучающихся
1 – 11 классов в 2023-2024 учебном году

Срок проверки: 15 сентября

Цель проверки: выявить недостатки в организации питания, улучшить качество питания.

Метод проверки: посещение столовой, изучение документации, анкетирование родителей.

Основные цели и задачи организации питания

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

Рациональное питание учащихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье. Но и качество обучения детей.

В МОБУ «Сертоловская СОШ №1» организовано горячее питание обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологические требования и нормами. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20. Питание осуществляет ООО "СТК" ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ" по согласованному с ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области во Всеволожском районе цикличному сбалансированному меню. (Примерное двухнедельное меню горячих школьных завтраков и обедов имеется).

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии. Мытье рук осуществляется в туалетных комнатах. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, качеством приготовления пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Для организации питания используются специальные помещения в трех зданиях школы (ул. Школьная д.1, к. 2 – столовая, буфет; ул. Школьная д.1, к. 1 – столовая; мкр. Черная речка – столовая).

Все помещения соответствуют требованиям санитарно – гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует нормам,
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- кадровое обеспечение.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

Горячие комплексные обеды за счет областной субвенции получают 100% обучающихся начальной школы.

Горячие комплексные обеды за счет средств областной субвенции получают 60 обучающихся льготных категорий граждан.

Потребляют молоко 100% учащихся 1 – 4 классов.

Учащиеся 1 -11 классов имеют возможность приобретать продукцию в буфете: салаты, мясные и рыбные блюда не входящие в комплексное меню самостоятельно.

Организованы специальные места для приема пищи детьми с пищевыми особенностями.

Питьевой режим в МОБУ «Сертоловская СОШ №1» осуществляется на основании контракта с ООО «Водная стратегия». Для организации питьевого режим используются фильтры для очистки воды.

Ответственный за питание



Шолохова Т. А.