

**Аналитическая справка
по итогам проведения Единого дня внутреннего контроля школьного
питания в МОБУ «СОШ «Бугровский центр образования № 2»**

Дата мероприятия: 16 ноября 2023 года.

Цель проведения контроля:

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

Проверка осуществлялась комиссией в составе представителей администрации школы, педагогов, представителями родительской общественности в соответствии с Приказом № 447 от 15.11.2023 г.

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 графика приема пищи обучающимися.
5. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
6. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой 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 2021-2022 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является учитель химии Черкесов Алексей Константинович, председателем комиссии является заместитель директора по учебно-воспитательной работе, учитель начальных классов, Поверенова Ольга Анатольевна. Вопросы организации питания

обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

По итогам контроля члены комиссии, включая родителей заполнили акты-оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы и согласованного с организатором питания ООО «Ленагропром».
2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
3. Перед входом в обеденный зал 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 (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
7. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено шесть перемен по 15 минут.
8. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
9. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
10. 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, рядом автоматические сушильные аппараты для рук.
11. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
14. Сертификаты качества – имеются.
15. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.

16. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.

17. Пища предоставлена в теплом, комфортном для приема состоянии. Для дополнительного подогрева могут быть использованы микроволновые печи.

18. Обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

19. Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику. Соблюдается дистанция между классными коллективами во время приема пищи.

Рекомендации:

1. с целью улучшения качества горячего питания обучающихся регулярно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Проводить с обучающимися регулярные беседы о соблюдении правил гигиены и норм поведения в школьной столовой.

Выводы:

Питание обучающихся МОБУ «СОШ «Бугровский центр образования № 2» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.