

**Справка  
по итогам проверки организации питания обучающихся  
ГКОУ «Эммаусская школа-интернат».**

Дата проверки: 08.12.2023 г.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Осмотрена документация по организации питания в школе:

- приказ «Об организации родительского контроля над питанием обучающихся»;
- положение «Об организации питания в ГКОУ «Эммаусская школа-интернат»;
- положение «О родительском контроле над организацией горячего питания обучающихся»;
- меню-требование на каждый день;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе-интернате осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положением «Об организации питания в ГКОУ «Эммаусская школа-интернат».

Ответственным за организацию питания обучающихся является шеф-повар Чугунова В.В.

Общая численность питающихся на момент проверки в школе – 70 человек.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана бракеражная комиссия (приказ № 10-од от 27.01.2016 г.)

Комиссия по проверке организации и качества питания обучающихся осуществляет рейд согласно плану работы Совета родителей, утвержденным директором ГКОУ «Эммаусская школа-интернат».

На закладке продуктов для приготовления обеда присутствовали член Совета родителей Новикова С.Ф., имеющая профильное образование и Грязнова Н.В., прошедшая инструктаж и анкетирование (Приложение 2 к МР 24.0180-20).

Перед обеденным приемом пищи члены СР в присутствии шеф-повара Чугуновой В.В. осмотрели все помещения столовой, зафиксировали выход продукции (порции). Нарушений не выявлено.

Питание осуществляется на основании типового примерного меню приготавливаемых блюд, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В зале столовой размещено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам и группам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОУ.

Анализ накопительных ведомостей и меню-требований 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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2. «Журнал бракеража готовой продукции».
3. Меню, утверждённое руководителем на 10 дней.
4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Сертификаты соответствия качества продуктов – имеются.

Однако, при опросе обучающихся члены СР выявили некоторое недовольство обучающихся начальной школы организацией приема пищи. Мальчики 6 группы пожаловались, что очень рано накрывают завтрак, и им приходится есть остывшую кашу.

По окончании рейда столовой все проверяющие родители (законные представители) заполнили оценочные листы согласно Приложению 2 к МР 2.4.0180-20.

#### Выводы:

1. Питание обучающихся ГКОУ «Эммаусская школа-интернат» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы-интерната организован административно-общественный контроль над организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и воспитателей по столовой.

2. Имеется нарушение при подаче завтрака обучающимся начальной школы.

#### Рекомендации:

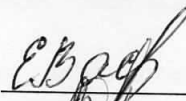


1. Незамедлительно устранить нарушение при подаче завтрака обучающимся.

2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания в ГКОУ «Эммаусская школа-интернат».

3. Контроль над санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специального инвентаря продолжить в соответствии с планом работы Совета родителей с последующим докладом директору ГКОУ «Эммаусская школа-интернат».

Председатель Совета родителей

Члены СР

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

Е.А. Васильева.

Л.В. Витковская.

С.Ф. Новикова.