Справка по результатам проверки
организации питания в Дашковской ОШ – филиале
МБОУ «Окская СШ»
Рязанского муниципального района Рязанской области

Дата проведения проверки: 02 октября 2021 г.

Цели проверки:

1. Соблюдение норм СанПиН при организации питания учащихся в школьной столовой, работающей на сырье (самостоятельно организованное питание).
2. Состояние нормативно-правовой документации;
3. Анализ меню.

Проверка проводилась комиссией в составе:

- Л.Я.Матвеева, медработник школы;
- Волкова И.В., председатель родительского комитета ;
- Трашкова Л.Н., представитель общественности

При проведении проверки присутствовали:

- Р.Р. Катлеметова – заведующая филиалом;
- У.А. Волкова – учитель, ответственная за организацию питания в школе;

В ходе проверки были рассмотрены следующие вопросы организации питания:

1. **Состояние нормативно-правовой базы по организации питания.**

Администрация школы имеет пакет нормативных локальных актов, а именно:

- «Положение об организации питания в школе»;
- Соглашение с родителями по организации питания в 2021-2022 учебном году», один экземпляр которого выдан каждому родителю на руки;
- Приказы по школе о назначении ответственных:

- за организацию питания в 2021-2022 учебном году;
- за ведение табелей посещения школьниками столовой;
- за ведение финансово-бухгалтерской документации;
- за приемку и хранение продуктов питания;
- за отбор и хранение суточных проб;
- об утверждении состава бракеражной комиссии;
- об утверждении состава общественной комиссии по контролю организации питания.

В пакете документов в наличии последние постановления и распоряжения администрации района, касающихся организации питания, в том числе по сбору документов от детей из многодетных семей.

2. **Анализ меню**

Ежедневное меню соответствует действительности, соблюдается температурный режим питания, заданные нормы в меню соответствуют действительности.

В результате опроса детей учащиеся довольны школьным питанием.

В обеденном зале уютно, чисто. В наличии «Книга отзывов и предложений», в которой имеются высказывания о вкусном питании, благодарности поварам.

3. **Соблюдение норм СанПин.**

Пищеблок имеет большую площадь, в том числе обеденный зал на 90 мест, совмещенный с актовым залом. Подсобные помещения оборудованы в соответствии с требованиями СанПиН (кладовая, овощной, холодный цех). Установлена вентиляция, имеются две 4-комфорочных эл. плиты, холодильное оборудование, электромясорубка. Нет протирочной машины, овощерезки, Все блюда готовятся по технологическим картам, разработанным в соответствии с Рецептурником. Но карты требуют уточнения и систематизации.