

Отчет

о работе общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБОУ «ООШ с. Большое» в период с 1 сентября 2020 года по 30 ноября 2020 г.

Согласно приказу директора школы «Об организации горячего питания обучающихся 1-9 классов в 2020-2021 учебном году» №122 от 07.09.2020 г. и методическим рекомендациям департамента образования в МБОУ «ООШ с. Большое» создана комиссия общественного контроля за организацией питания обучающихся. В состав комиссии вошли представители педагогического и родительского сообщества, фельдшер офиса семейного врача с. Большое. Членами комиссии разработан план по осуществлению контроля за организацией и качеством питания обучающихся на 2020-2021 учебный год.

По плану работы комиссии 14 октября 2020 г. членами комиссии был проведен контроль организации и качества питания обучающихся МБОУ «ООШ с. Большое».

При изучении организации и качества питания в школьной столовой комиссия в полной мере следовала официальным методическим рекомендациям: от контроля соблюдения санитарных норм и изучения документации по организации питания до оценки качества блюд, контрольного взвешивания, беседы с учениками. На вопросы членов комиссии ответили директор школы, повар. По результатам работы комиссией заполнены официальные документы (по установленным формам).

Комиссия в составе 6-х человек (2 родителя учащихся, 2 педагога школы, фельдшер, представитель Совета отцов) ознакомились с порядком работы школьной столовой. Наблюдали за организацией питания обучающихся.

По итогам контроля сделаны выводы:

1. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10.

2. Санитарно-гигиеническое состояние столовой и кухни соответствует нормам, ведутся все нормативные документы.

3. Питание детей организовано согласно графику и постоянно контролируется классными руководителями.

4. Ежедневно повар размещает меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов в столовой на информационном стенде. Меню соответствует примерному десятидневному меню, утвержденному директором школы и Роспотребнадзором. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

5. Пища соответствует нормам, вкусовые качества удовлетворительные.

6. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

7. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

8. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

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

10. 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.

Директор школы



Е.Н. Мирошникова