



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗАПОРОЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«АКИМОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№27» МЕЛИТОПОЛЬСКОГО РАЙОНА**

улица Центральная, 73, пгт. Акимовка, 72503, НЗУ 4022007186, akimovskaja27@mail.ru@mail.ru

27.04.2023

№ 91

**Отчет о проверке качества обеспечения горячим питанием обучающихся
1-11 классов в ГКУ ЗО «Акимовская СОШ №27» МР**

В соответствии с приказом МОН Запорожской области № 127 от 24.04.2023 г. «О проверке горячего питания в образовательных организациях Запорожской области» осуществлялась проверка качества обеспечения горячим питанием обучающихся 1-11 классов ГКУ ЗО «Акимовская СОШ №27» МР.

В ходе проверки было выявлено следующее:

- в ГКУ ЗО «Акимовская СОШ №27» МР организовано питание для 385 человек, в том числе: горячим питанием 1-4 классы – 234 учащихся (100%), 5-9 классы – 69 учащихся, 10 – 11 классы – 9 человек, питание учащихся 5- 11 классов осуществляется для детей льготных категорий; горячим питанием за счет родителей на апрель 2023 года охвачено 73 человека, тогда как на 09.01.2023 г – это составляло 54 человека. Наблюдается положительная динамика охвата горячим питанием обучаемых в сравнении с 09.01.2023 г.;

- ответственным за оказание услуг по организации горячего питания назначен предприниматель, в лице Попова Геннадия Дмитриевича. Буфетная продукция реализуется в достаточном ассортименте, путём свободной продажи в течение всего рабочего дня.

В школе разработан пакет нормативных документов согласно «Положения об организации питания в школе» МОН ЗО, изданы приказы: «Об организации питания учащихся» (приказ № 07 от 01.09.2022 г.); «О создании бракеражной комиссии» (приказ №08 от 01.09.2022 г.); «Об организации питания учащихся льготных категорий» (приказ №15 от 14.11.2022 г). Приказом по школе назначены ответственные лица за организацию горячего питания, по контролю за качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции, за исправность технологического оборудования. Осуществляется контроль за посещаемостью детей льготных категорий, заполнением табелей ежедневного учёта и классных журналов.

Льготное питание учащихся осуществляется при предоставлении документа, подтверждающего статус определенной категории из перечня Указа Военно-гражданской администрации Запорожской области №871-у от 22.11.2022г.

Обеспечение учащихся начальных классов молоком не осуществляется.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Витаминизация проводится за счет включения в меню витамина «С» (в теплый чай, компот). Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы.

В столовой ведётся необходимая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал учёта уборки пищеблока;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Табель учёта посещаемости детей.

В школе разработан и утверждён график питания учащихся. Питание обучающихся осуществляется вовремя 2-ой, 3-ей и 4-й перемен. За каждым классом закреплены обеденные столы. График питания классов:

9:55	1-а, 1-б, 3-а, 3-в	5-а, 5-б, 5-в классы (дети льготных категорий)
11:00	2-а, 2-б, 2-в, 3-б	6-а, 6-б, 6-в классы (дети льготных категорий)
12:05	4-а, 4-б, 4-в	учащиеся 7-11 классов (дети льготных категорий)
15:00	Полдник	Учащиеся 1-4 классов ГПД

Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и чайной посуды. Имеется второй комплект посуды. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, но помещение требует капитального ремонта, в аварийном состоянии находится канализация.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте и не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Оснащение пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям СанПиНа. Всё технологическое и холодильное оборудование исправно. Работники пищеблоков обеспечены спецодеждой, имеют медицинские книжки, медицинские обследования проходят своевременно.

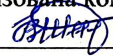
В столовых соблюдается техника безопасности, имеются инструкции по технике безопасности и охране труда.

Главными задачами школы в 2022 –2023 году стали пропаганда здорового питания и ознакомление обучающихся и их родителей с организацией питания с целью увеличения охвата обучающихся горячим питанием. В соответствии с планом мероприятий по вопросам совершенствования организации питания в течение 2022-2023 учебного года на родительских собраниях (сентябрь 2022,), классных часах (ежемесячно), совещаниях при директоре (сентябрь 2022, ноябрь 2022) поднимались следующие вопросы: роль правильного питания в детском и подростковом возрасте; правильно питайся – здоровья набирайся; о реализации проекта по совершенствованию организации питания обучающихся; профилактика инфекционных заболеваний; охват обучающимися горячим питанием.

Выводы.

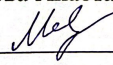
Питание учащихся ГКУ ЗО «Акимовская СОШ №27» МР осуществляется в соответствии с нормативными требованиями «Положения об организации питания в школе» МОН ЗО. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой согласно утвержденного графика, организовано дежурство учителей в столовой.

Для проведения проверки была организована комиссия в составе:

Шкрамида Наталья Васильевна – директор 

Евлаш Анна Викторовна – заместитель директора по воспитательной работе 

Паевская Наталья Сергеевна – родитель (законный представитель) учащегося 3 класса 

Макарова Анастасия Ивановна - родитель (законный представитель) учащейся 5 класса 

Карстина Наталья Рудольфовна – родитель (законный представитель) учащегося 9 класса 