

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОГДАНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
СТАРОШАЙГОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ**

с. Богдановка, ул. Колхозная, 7, тел.8834322-96-61 e-mail:[sch.bogdan@e- mordovia.ru](mailto:sch.bogdan@e-mordovia.ru)
[ИНН 1318107580](http://1318107580) [КПП 131801001](http://131801001)

Справка

**проверки организации питания в МОУ «Богдановская ООШ»
28.04.2022г.**

комиссия в составе:

Клишина Ю. О., зам. директора по УВР

Алышева М.Ф., председатель ПК,

Сарайкина Н.В., председатель УС, представитель родительской общественности 3 класса

Володина В.Ю., представитель родительской общественности 6 класса

Канайкина Н.А., представитель родительской общественности 9 класса

Основные цели проверки:

- уровень организации бесплатного горячего в МОУ «Богдановская ООШ»
- Проверка документации по организации питания.
- Работа школьной столовой, её санитарное состояние.

В результате проверки

УСТАНОВЛЕНО:

1.В столовой МОУ «Богдановская ООШ» питаются обучающиеся с 1 по 9 классы. Доля охвата горячим питанием детей составляет 100%.

2.Всем обучающимся по программам начального общего образования (1-4 классы) предоставляется бесплатный завтрак и бесплатный обед для категории малообеспеченных). Питание предоставляется в дни посещения учебных занятий. Закупки продуктов питания образовательными учреждениями осуществляются согласно 44-ФЗ РФ. Горячее питание (завтраки) для детей начальной школы за счет производится за счет средств федерального бюджета. Учащиеся 5-9 классов (льготная категория - малообеспеченные) — бесплатные обеды.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья образовательной организацией осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.

При хранении пищевых продуктов обеспечивается соблюдение правил товарного соседства. В складских помещениях сухо. помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами. Температурный режим в норме. Сроки годности продуктов соблюдаются. Просроченных продуктов нет.

Размораживание и первичная обработка мяса и мяса птицы, рыбы проводится в соответствии с требованиями. Для обработки мяса, рыбы, птицы выделены

отдельные столы, разделочный инвентарь.

Имеется примерное 10-дневное меню и ежедневное меню-требование, заверенное руководителем учреждения.

Закладка продуктов питания производится с учета ежедневного меню-требования.

Имеются в наличии технологические карты. В них отражается рецептура и технология приготовления блюд. Оформление технологических карт соответствует санитарным нормам и правилам. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

При приготовлении блюд поточность и технологический процесс соблюдается.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно, в специально оборудованных зонах.

Обработка сырых яиц проводится в зоне обработки, с использованием для этих целей емкостей. Инструкции о порядке обработки яиц имеются.

Имеется «Журналы бракеража готовой кулинарной продукции». В данном журнале отражаются время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептического анализа и степени готовности блюд. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы находятся в стеклянной посуде — банка, контейнер (отдельно — на каждое блюдо). Плотно закрыты крышками. Посуда промаркирована (указаны наименование приема пищи и дата отбора). Пробы хранятся в холодильнике при температуре 2-6°C. Суточные пробы в наличии. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

Мытье кухонной и столовой посуды проводится в одном помещении, в разных зонах. В данном помещении размещены инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства.

Моечные ванны промаркированы и обеспечены пробками.

Мытье кухонной и столовой посуды производится согласно порядку установленного санитарными правилами.

Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах, столовые приборы в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Уборка шкафа для хранения хлеба проводится согласно санитарным нормам и правилам.

Для уборки помещений имеется необходимый уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи: поверхность столов очищается с использованием моющих средств, с помощью чистой, соответствующим образом промаркированной ветоши и тары.

Ведётся «Журнал здоровья» работников пищеблоков. Результаты осмотра вносятся в журнал.

За соблюдением санитарных норм, во время приема пищи детьми, следят педагоги.

На сайте МОУ «Богдановская ООШ» имеются следующие документы:

- Примерное 10 дневное меню (2 приема пищи).

- Нормативно—правовое обеспечение организации питания в школе.

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации "Об

утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

По итогам проверки комиссия

ПРИШЛА К ВЫВОДУ:

1. Работу по организации питания в МОУ «Богдановская ООШ» признать удовлетворительной. Школьники обеспечены горячим питанием, блюда соответствуют СанПиН и принципам здорового рациона.

Клишина Ю. О., зам. директора по УВР Клишина

Алышева М.Ф., председатель ПК Алышева

Сарайкина Н.В., председатель УС Сарайкина

Володина В.Ю., представитель родительской общественности 6 класса Володина

Канайкина Н.А., представитель родительской общественности 9 класса Канайкина