



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ г.ВОЛГОДОНСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 г.ВОЛГОДОНСКА
(МБОУ СШ №1 г.ВОЛГОДОНСКА)

347366, Ростовская область, г.Волгодонск, пер. Пушкина, д.3
тел./факс (8639) 22-56-47

Е-mail: firstshk1@rambler.ru

Аналитическая справка

о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительского контроля питания детей) в МБОУ СШ №1 г.Волгодонска

от 30.12.2021 года

В течение 2021 учебного года в школе комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся была проведена работа в соответствии с «Планом-графиком работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся», а именно:

- отчет об организации питания в школе на классных родительских собраниях с анкетированием родителей (октябрь, январь 2021 г.);
- анкетирование обучающихся школы по вопросам качества питания в школе (октябрь, январь 2021 г.);
- отчет о работе комиссии (28.05.2021 г.);
- размещение информации об организации питания в школе на официальном сайте школы в разделе «Горячее питание» (http://school-vdonsk.myl.ru/index/roditelskij_kontrol/0-188);
- распространение памяток о правильном питании в родительские группы с помощью мессенджеров (1 раз в четверть);
- беседы с обучающимися о пользе правильного питания в жизни человека (ежемесячно);
- проверки школьной столовой комиссией по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверок столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания было установлено следующее:

школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверок оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.


Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ СШ №1 г.Волгодонска.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечаний по сбору и хранению отходов нет. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится регулярно. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале предусмотрено.

Вывод:

1. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы увеличение ассортимента блюд для платного питания учащихся, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей блюд.
2. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
3. Контролировать соблюдение качества продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании.

Председатель комиссии по проверке
организации питания (родительский контроль) МБОУ СШ №1 г.Волгодонска
 Корнева Л.П.