

Аналитическая справка проводимых проверок комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания в ГКОУ РО Волгодонской специальной школе-интернате «Восхождение» за 2023-2024 учебный год.

На конец учебного года в ГКОУ РО Волгодонской специальной школе-интернате «Восхождение» всего обучается 218 человека. В школе-интернате организовано бесплатное питание для всех обучающихся. Воспитанникам, которым была определена форма обучения: «обучение на дому» (в школе-интернате 50) осуществляется компенсационная выплата за двухразовое питание (в соответствии с Областным законом Ростовской области от 14.11.2013г. №26-ФЗ «Об образовании в Ростовской области», постановлением Правительства Ростовской области от 30.05.2018г. №365 «Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся за счёт средств областного бюджета» и Областным законом Ростовской области от 16.12.2019г. №256-ФЗ «Об областном бюджете на 2020г. и на плановый период 2021г. и 2022г.» и приказа министерства общего и профессионального образования РО от 17.11.2020г. № 932 «Об утверждении размера выплаты стоимости двухразового питания»).

За период 2023-2024 учебного года было проведено 9 проверок организации горячего питания, результаты которых были отражены в актах.

1. Питание обучающихся соответствует режиму работы школы. Питание обучающихся осуществляется: завтрак в одну смену, 2 завтрак- на разных переменах, обед в три смены, полдник в две смены, ужин в одну смену. В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточное количество. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя или воспитателя. Организация питания осуществляется по предварительной заявке по завозу продуктов поставщиками, в соответствии с меню.

2. При входе в столовую находится стенд, на котором размещена информация о правильном питании, даны горячие линии по вопросам организации горячего питания, график посещения столовой, утверждённое меню на день.

3. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов и воспитанников.

4. Меню. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется витаминизация напитков. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

5. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН.

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил.

Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Комиссией были проведены контрольные взвешивания и дегустации блюд. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Во время дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки. Блюда соответствуют утвержденному меню.

Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами. Мытье и дезинфекция посуды соответствует требованиям санитарных правил. Имеются зачехлённые сушилки для посуды, тарелки и стаканы чистые без сколов.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи: столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся и отдельно от пищевых продуктов.

6. Классными руководителями и воспитателями проводится внеклассная воспитательная работа с воспитанниками по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи». В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе школьного питания.

7. Выводы: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих не было. Комиссия рекомендовала сотрудникам столовой продолжать соблюдать требования санитарных правил, неукоснительно выполнять нормы и требования к организации питания согласно действующему законодательству.

Председатель комиссии Т.В. Россошик _____