

359144, Республика Калмыкия, Ики-Бурульский район, п. Приманыч ул. Гагарина 3

ИНН 0802004313, ОГРН 1020800673079, ОКПО 24781841

МБОУ «Приманычская СОШ»

Приказ № 10

от «29» 01 2021г.

Об итогах проверки по вопросам

организации питания обучающихся 1-4 классов

Согласно письма МО и НРК №176 от 27.01.2021 года, с целью улучшения организации питания, 29.01.2021 года был организован и проведен контроль, оценка условий питания с участием председателя родительского комитета школы:

- организация горячего питания в школе (1-4 кл);
- анкетирование.

В ходе проверки организации питания обучающихся 1-4 классов было выявлено следующее. В школе всего 45 учеников, охвачено питанием всего -33 чел., из них 19, ученики 1-4 классов. Сумма льготного питания, для учащихся 1-4 классов, составляет 60 рублей в день. Обучающиеся начальной школы получают горячий завтрак после 2 урока (10:00ч.). В столовой достаточное количество посадочных мест (48), за каждым классом закреплены определенные столы. Продолжительность перемены-20 минут, все успевают позавтракать.

Одним из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья обучающихся является правильное и сбалансированное питание. Повара, Бадмаева Г.Н., Немяшева С.Г., руководствуются 2-х недельным меню. Меню на день проверки соответствовало 2-х недельному меню и меню на стенде. Ежедневно оформляется необходимая документация, ежемесячно отчитываются перед бухгалтерией.

Ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствуют нормам СанПин. В меню включены натуральные продукты, запрещенных продуктов и блюд нет. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. На поставляемую продукцию имеются сертификаты соответствия.

Мытье и дезинфекция проводится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. На входе в столовую организовано специальное место для мытья рук., установлен рециркулятор.

Ведется бракеражный журнал готовых блюд. За качеством питания и приготовлением пищи постоянно следит бракеражная комиссия, родительский комитет.

Также по организации горячего питания было проведено анкетирование (родители вместе с детьми). По результатам анкетирования выявлено, что все удовлетворены организацией питания и санитарным состоянием столовой.



359144, Республика Калмыкия, Ики-Бурульский район, п. Приманыч ул. Гагарина 3

ИНН 0802004313, ОГРН 1020800673079, ОКПО 24781841

МБОУ «Приманычская СОШ»

Приказ № 10

от «29» 01 2021г.

Об итогах проверки по вопросам

организации питания обучающихся 1-4 классов

Согласно письма МО и НРК №176 от 27.01.2021 года, с целью улучшения организации питания, 29.01.2021 года был организован и проведен контроль, оценка условий питания с участием председателя родительского комитета школы:

- организация горячего питания в школе (1-4 кл);
- анкетирование.

В ходе проверки организации питания обучающихся 1-4 классов было выявлено следующее. В школе всего 45 учеников, охвачено питанием всего -33 чел., из них 19, ученики 1-4 классов. Сумма льготного питания, для учащихся 1-4 классов, составляет 60 рублей в день. Обучающиеся начальной школы получают горячий завтрак после 2 урока (10:00ч.). В столовой достаточное количество посадочных мест (48), за каждым классом закреплены определенные столы. Продолжительность перемены-20 минут, все успевают позавтракать.

Одним из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья обучающихся является правильное и сбалансированное питание. Повара, Бадмаева Г.Н., Немяшева С.Г., руководствуются 2-х недельным меню. Меню на день проверки соответствовало 2-х недельному меню и меню на стенде. Ежедневно оформляется необходимая документация, ежемесячно отчитываются перед бухгалтерией.

Ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствуют нормам СанПин. В меню включены натуральные продукты, запрещенных продуктов и блюд нет. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. На поставляемую продукцию имеются сертификаты соответствия.

Мытье и дезинфекция проводится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. На входе в столовую организовано специальное место для мытья рук., установлен рециркулятор.

Ведется бракеражный журнал готовых блюд. За качеством питания и приготовлением пищи постоянно следит бракеражная комиссия, родительский комитет.

Также по организации горячего питания было проведено анкетирование (родители вместе с детьми). По результатам анкетирования выявлено, что все удовлетворены организацией питания и санитарным состоянием столовой.