

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ Багаевской СОШ

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 05.11.2025 г. по 28.11.2025 г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась социальным педагогом Брыль Е.И., ответственным за питание Карлюк Е.С., представителями родительской общественности: Суржик О.С., Дубовая Е.М.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом
6. Провести анализ полноты представленной информации по организации школьного питания на сайте общеобразовательных организаций в разделе «Горячее питание» (https://bagaevskaj.rostovschool.ru/?section_id=13)

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; «Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся» в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой.

Ответственным за организацию питания школьников является педагог – предметник Карлюк Е.С.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Нарушения – столовые приборы изогнуты.

Устранено незамедлительно - заменены.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Багаевской СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. 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 в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и детей по столовой. В течение месяца были проведены проверки родительского контроля по питанию, анкетирование детей и родителей по вопросам качества предоставляемого питания, организованы такие формы контроля как «завтрак/обед с директором, с главой». Данный фотоотчёт выложен на сайте общеобразовательных организаций в разделе «Горячее питание» (https://bagaevskaj.rostovschool.ru/?section_id=178)

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Классным руководителем рекомендовано провести с учащимися пятиминутки «Порча имущества школы».

Директор школы:



Бухвал Е.А.