

Справка
по организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №2 с.п.Старый Черек

Сроки проведения: 06 -08.10.2025г

Комиссия по проверке: зам.директора по ВР, соц.педагог, председатель ПК

Цель проверки: качество организации питания в школе.

В соответствии с планом ВШК и приказом директора школы в январе месяце была проведена проверка по вопросу организации горячего питания в школе. В рамках проверки были проверены документы, проведены беседы выборочно с обучающимися, с классными руководителями и родителями.

По результатам проверки установлено следующее:

- в школе на 2025-2026 учебный год организовано питание учащихся начальной школы и детей 5-11 классов из малообеспеченных семей;
- для обучающихся организованы горячие завтраки;
- для обучающихся с ОВЗ организовано двухразовое питание;
- ежедневно отмечается учет посещаемости обучающимися столовой;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- обеденный зал моют горячей водой с добавлением моющих средств;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- один раз в неделю (суббота) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства;
- пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока;
- на момент проверки было представлено меню. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное директором школы, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- оценка качества готовой продукции ведется бракеражной комиссией и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытыми железными крышками. В столовой ведется необходимая документация:
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Меню-требование;
 - Журнал учета температурного режима кладовки;
 - Журнал сырой продукции;
 - Журнал генеральной уборки.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и чайной посуды. Классные руководители являются ответственными за питание учащихся за питание учащихся в своих классах и проводят следующую работу:

- ведут учет посещаемости учащимися столовой;
- проводят разъяснительную работу среди учащихся и их родителей по гигиеническим основам питания.

Охват горячим питанием составляет 206 учащихся (98- нач. школа, 107- дети из малообеспеченных семей, 1- с ОВЗ), что составляет – 81%.

Выводы и замечания:

1. Организация горячего питания учащихся в школе считать удовлетворительной.
2. Классным руководителям продолжить работу с родителями и детьми по рационализации питания ребенка в школе и дома.
3. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.
4. Каждому классному руководителю ежедневно присутствовать в столовой во время питания учащихся своего класса, согласно графика посещения учащимися столовой.
5. Аналитическую справку по организации питания заслушать на комиссии по контролю за организацией питания в школе.

Гоплачева З.М. -

Шампарова Ж.С. -

Хабжокова А.А. -