

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ
МАОУ «Беркутская СОШ»

Справка 1
по итогам проверки организации питания обучающихся
МАОУ «Беркутская СОШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 21 сентября 2026 года.

Цель проверки:

1. организация питания учащихся 1-4 классов, 5-11 классов;
2. наличие сертификатов качества поступающих продуктов, наличие и заполнение бракеражного журнала;
3. анализ меню;
4. работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся, во главе с председателем УС Белоус Л.В.

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

Проверкой установлено:

Ответственным за организацию питания школьников является ИП Нетребва С.А. Курирующую функцию по данному вопросу осуществляет завхоз школы Борискина Е.Н.

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

Питание осуществляется на основании примерного двадцатидневного меню, утвержденного ИП Нетребва С.А., согласованного с директором школы. Приготовление блюд осуществляется 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 в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены первая для обучающихся ОВЗ – 10 мин., третья и четвёртая для всех - по 25 минут.

Анализ товарных накладных и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, молочные продукты 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.

Выводы:

Питание обучающихся МАОУ «Беркутская 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 по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель УС  Л.В.Белоус