

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 12 г. Невинномыска

Дата посещения: 12.12.2024 г.

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ об организации питания учащихся;
- приказ о создании комиссии общественного контроля;
- ежедневное меню;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 02.09.2024 № 168-о/д «Об организации питания учащихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ – МБОУ СОШ № 12.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора АХЧ Янакаева Д.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в столовой 105 человек, горячим питанием охвачено 100%.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации общественного контроля (приказ от 02.09.2024 № 167-о/д). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся осуществляет рейды по согласованию с администрацией школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

В обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, журналы в наличии ("Бракеражный журнал", журнал "Здоровья сотрудников", "Журнал кварцевания", "Журнал проветривания").

Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.

У работников столовой имеются медицинские книжки, медосмотр пройден своевременно.

У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой.

Раковины для мытья рук чистые, есть мыло и бумажные полотенца.

В столовой установлен рециркулятор.

Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведении в столовой.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ № 12 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

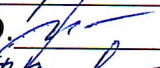
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Справка составлена зам. директора по АХЧ Янакаевой Д.А. 

12.12.2024 г.

Со справкой ознакомлены на совещании при директоре:

Белова Т.Г. 

Деордеева А.Ю. 

Котлова В.В. 