

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 51 с. Березовка

Справка по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 51 с. Березовка

Дата проверки: 14.10.2025 г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- санитарное состояние обеденного зала и пищеблока

Комиссия: Нестеренко Е.В., заместитель директора по ВР ; Рогачева Е.В., завхоз;
Швыдкая С.В.- ответственный за организацию питания;

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказы по школе об организации питания школьников в октябре 2025 года
- меню-требование ;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- таблицы учета посещаемости детей
- отчеты по организации питания и мониторинг по охвату детей питанием

Проверкой установлено:

Питание обучающихся в октябре 2025 года осуществляется на основании приказа по МБОУ СОШ № 51 с. Березовка от 06.10.2025 № 315 г. «Об организации бесплатного и льготного питания обучающихся МБОУ СОШ № 51 с. Березовка в октябре 2025 года», приказа от 06.10.2025 № 316 « Об организации бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 5-11 классов, членов семей участников специальной военной операции, в октябре 2025 года». Горячим питанием обеспечено 133 человека (100 %). Для 46 обучающихся 1-4 классов продолжено обеспечение бесплатным завтраком. В обеденном зале вывешено примерное десятидневное меню, утвержденное директором школы и директором ООО «Мега-Торг».

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, на ёмкостях имеются соответствующие даты. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ответственным за организацию питания в школе.

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 четыре перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.

Проведена проверка материально-технической базы пищеблока.

Хранение продуктов в кладовой осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведётся журнал температурного режима холодильника и журнал ежедневного осмотра работников столовой.

Внешний вид работников столовой соответствует требованиям.

Выводы:

Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль над 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. Вопросы по организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Рекомендации:

1. С целью сохранения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания, проводить анкетирования среди обучающихся и родителей.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Заместитель директора по ВР _____  Нестеренко Е.В.