

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

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

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания и их оформление.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Сроки проверки: 08.09.2025 г.

Комиссия в составе Нестеренко Е.В. заместителя директора по ВР, Рогачёвой Е.В. - завхоза, Швыдкой С.В. - ответственной за организацию питания в школе, установила:

На начало 2025-2026 учебного года в школе обучается 137 человека (из них 4 человека с ОВЗ, обучающиеся на дому).

Согласно приказу по МБОУ СОШ № 51 с. Березовка от 28.08.2025 г. № 219 « Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в МБОУ СОШ № 51 с. Березовка в первом полугодии 2025-2026 учебного года», 46 обучающихся 1-4 классов получают бесплатное питание в виде завтрака. Двухразовым питанием обеспечены 29 учащихся начальной школы.

Для 51 обучающихся 5-11 классов на основании списков из УСЗН Сальского района организовано льготное и бесплатное питание с доплатой из бюджета Администрации Сальского района (Приказ от 28.08.2025 № 220 «Об организации бесплатного и льготного питания обучающихся в МБОУ СОШ № 51 с. Березовка в сентябре 2025 года».

Всего горячее питание в основной школе получают 76 человек (100 %). В средней школе питаются 11 человек (100%). Общий охват двухразовым питанием составляет 82 %.

Продолжительность всех перемен 20 минут. Учащиеся школы питаются в присутствии классных руководителей.

В школе ведётся систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования САНПИНА в вопросах организации горячего питания.

Обеспечивают поставку продуктов ООО «Мега-Торг». Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции.

В обеденном зале вывешено 10-ти дневное меню завтраков и обедов, а также ежедневное меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Документация в порядке: ежедневно ведётся бракеражный журнал готовой продукции. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Все электроплиты и холодильники исправны. Дезинфицирующая уборка обеденного зала проводится своевременно, на каждой перемене. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется маркировка ножей, досок, посуды. Овощи (капуста, лук, картофель, свекла) без видимых признаков порчи, чистые, хранятся в отдельных ящиках.

В холодильнике хранятся суточные пробы. Контейнеры с пробами закрыты, указана дата взятия пробы.

Имеются сертификаты качества и ветсправки. В каждом холодильнике и подсобном помещении есть термометры.

Бакалейные изделия хранятся в подсобном помещении на стеллажах в надлежащем виде.

Наименование производителей круп согласно с накладными. Сухофрукты хранятся в прозрачном мешке. В накладной указан производитель.

Внешний вид поваров соответствует нормам. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям.

Работу школьной столовой комиссия по горячему питанию оценивает удовлетворительно.

Решениями коллегиальных органов является следующее:

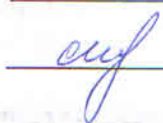
Классным руководителям:

- провести беседы с учащимися о режиме питания, соблюдении социальной дистанции, гигиене рук;
- обратить внимание на необходимость получения горячего питания;
- сопровождать класс в столовую строго по графику;
- включить вопрос о горячем питании в повестку дня родительского собрания.
- Рекомендовать поварам введение в зимнее меню овощей, фруктов, соков.

Председатель комиссии зам. директора по ВР  Е.В. Нестеренко

Члены комиссии

 Е.В. Рогачева

 С.В. Швыдкая