

Справка

от 02.10.2025г.

«О результатах проверки по организации горячего питания для обучающихся 2-9 классов в МОБУ ООШ № 29 им. Е.Д. Бершанской пос. Весёлый Лабинского района в 2025-2026 учебном году»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с приказом № 110/01-12 от 01.09.2025 г. «Об осуществлении родительского контроля над организацией горячего питания обучающихся» в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 2-9 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Нагоева М.А., директор школы

Мартынова С.А., учитель английского языка, ответственный по питанию

Сердюкова Н.В., член общешкольного родительского комитета

Антропова Ю.А., член общешкольного родительского комитета

Цель проверки: улучшение организации горячего питания для обучающихся 2-9 классов.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформировано нормативно – правовая база, регламентирующая организацию питания:
 - а) приказы управления образования об организации горячего питания, постановления администрации Лабинского района;
 - б) локальные акты школы:
 - « Об организации питания учащихся на 2025-2026 учебный год» от 01.09.2025г. № 111/01-12;
 - «О создании бракеражной комиссии по питанию и назначении ответственного по питанию» от 01.09.2025 г. № 112/01-12;
 - Положение об организации горячего питания МОБУ ООШ № 29 им. Е.Д. Бершанской пос. Весёлый Лабинского района;
 - «Опроведении мониторинга родительского контроля за организацией горячего питания учащихся».

2. Созданы следующие условия для организации питания в МОБУ ООШ № 29 им. Е.Д. Бершанской пос. Весёлый Лабинского района:

- а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и подсобное помещение, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и её реализацию; осуществлять питание обучающихся;

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка;

в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематическое проведение мероприятий по дезинфекции;

г) охват обучающихся 2-9 классов горячим питанием составляет -28 человек (100%);

д) ведется табель ежедневного учёта питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

е) в наличие график питания учащихся 2-9 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие питьевого фонтанчика);

- создан совет по питанию в составе: Нагоева М.А., директор школы, Лазовская Е.В., фельдшер ФАП, Сердюкова Н.В., председатель родительского комитета, Мартынова С.А., ответственная по питанию, Чаплыгина В.В., учитель начальных классов.

- создана бракеражная комиссия в составе: Рябова С.С., учитель технологии, Чаплыгина В.В., учитель начальных классов, Мартынова С.А., учитель английского языка, Нагоева М.А., директор школы, Меличенко Е.И., заместитель директора по УР, которые контролируют качество поступающей продукции, порционность и качество готовых обедов.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников.

4. В МОБУ ООШ № 29 им. Е.Д. Бершанской пос. Весёлый Лабинского района в полном объёме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

а) имеется утверждённое ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объёме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утверждённых технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание».

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале

стено, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работник столовой работает в спецодежде, маске и перчатках.

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 учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 2 - 9 классов. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
2. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии



М.А. Нагосва

Члены комиссии:

Мартынова С.А.

Сердюкова Н.В.

Антропова Ю.А.