

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МКОУ СОШ № 7**

Дата: 25.12.2024 г.

Цель проверки:

- организация питания детей в школе (завтраки) ;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- санитарное состояние школьной столовой.

В школе проведена проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся в составе :

Кононовой М.С. – заместителя директора по УВР, ответственной за питанием обучающихся;  
Обещенко Е.Е. – члена родительского комитета 2 класса;  
Мищинской Е.В. – председатель общешкольного родительского комитета;  
Зайцевой Н.Н. - члена общешкольного родительского комитета;  
Ханиной М.О. – медицинского работника школы.

В ходе проверки установлено:

1. В школе сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания. В наличии имеются:

- приказ от 30.08.2024 № 144/3-у «О режиме работы школы на 2024-2025 учебный год»
- приказ от 02.09.2024 № 145/11-у О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2024-2025 учебном году;
- приказ от 02.09.2024 № 145/10-у «О назначении бракеражной комиссии в 2024-2025 учебном году»;
- приказ от 30.08.2024 № 20-о «О предоставлении льготного питания обучающимся МКОУ СОШ № 7 в 2024/25 учебном году»;
- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ СОШ № 7
- меню обедов.

2. Созданы следующие условия для организации питания в школе:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 № 2 Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 270 человек, горячим питанием охвачено 255 человек (94,4%),

1-4 классы - 121 чел. беспл. завтраки (73,8руб.), 18 чел. платные обеды (60 руб.)

5 классы - 24 чел. беспл. завтраки (34,53 руб.), 17 чел. платные обеды (60 руб.)

6-10 классы - 4 чел. пл. завтраки(34,53 руб.), 56 чел.платные обеды (60 руб.), 26 – платные завтраки и обеды (94,53).

6-9 кл. - 39 чел. беспл. завтраки многодет (34,53 руб.).

2-разовое бесплатное - СВО – 12 чел., ОВЗ и инвалиды - 11 чел (108,33)

Цена обеда как и в прошлом году составляет 60 руб.

Продолжительность перемен достаточная для приема пищи – 20 минут. Классы приходят в столовую с учителем, который проводил урок.

Школьная столовая рассчитана на 80 посадочных места. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Столы за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Санитарное состояние обеденного зала хорошее, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, созданы условия для мытья рук, мебель в хорошем состоянии, работает рециркулятор воздуха.

Завтраки готовятся на основании десятидневного меню, утвержденного министерством образования Тульской области. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Комиссия проверила организацию завтраков обучающихся 1-4 классов. В результате опроса среди обучающихся было выявлено, что ребята довольны завтраками.

В день проверки отклонений от меню для обучающихся не было:

- кукуруза консервированная ;
- омлет натуральный;
- какао с молоком;
- белый хлеб.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание».

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Комиссией было сделано контрольное взвешивание блюда. Члены комиссии познакомились с технологическими картами блюда.

#### 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 чисто. После каждого класса столы обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют опрятный вид, работают в чепцах и перчатках. За посещаемостью учащимися столовой ежедневно следят классные руководители.

#### Рекомендации:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. По данному вопросу провести анкетирование детей в 3 четверти.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посудой и специнвентарем.
3. Классным руководителям тщательно вести электронный учет посещаемости детей и контроль по оплате родителями за питание до 5 числа каждого месяца.

Члены комиссии: Кононова М.С. - *Кононова*  
Обещенко Е.Е. - *Обещенко*  
Мищинская Е.В. - *Мищинская*  
Зайцева Н.Н.  
Ханина М.О. - *Ханина*

Директор школы Ю.А. Тихонова

