

СПРАВКА № 4
по результатам проверки организации и качества питания обучающихся
КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2»

Цель проверки: охват горячим питанием обучающихся в школе.

Задачи проверки:

- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- охват питанием обучающихся в школе;
- проверка санитарного состояния школьного буфета.

Сроки проведения проверки: 12 декабря 2024 г.

Состав комиссии:

Тюменцева Н.А., заместитель директора по ВР, член комиссии;
Кузнецова О.Н., социальный педагог, член комиссии;
Бедарева Г.Ю., родитель, член комиссии;
Акимова Г.В., родитель, член комиссии;
Тарасова А.Г., родитель, член комиссии.

На основании приказа директора КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 03.09.2024 года № 150/1 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

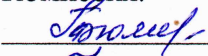

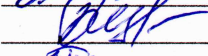
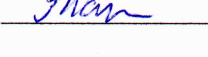

В ходе проверки выявлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся школы (приказ 150/1 от 03.09.2024 г.) Питанием охвачены все учащиеся ОУ.
2. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Время приема пищи соблюдается в соответствии с утвержденным директором школы графиком. Обучающиеся питаются во время перемен после второго, третьего, пятого и шестого уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная - 20 минут. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест (36 посадочных мест). При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.
3. Во время проведения проверки столы накрывались вовремя. Количество накрываемых порций соответствовало количеству обучающихся, присутствующих в классе. Кухонный работник вовремя убирал оставшуюся посуду со столов. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально отведенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенном месте, недоступном для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. После каждого приема пищи производится влажная уборка и дезинфекция полов, сквозное проветривание. Администрация, медицинская сестра, кухонный работник следят за санитарно-гигиеническим состоянием буфета, за качеством поступающих блюд.
4. Опрос на вкусовые предпочтения школьников показал удовлетворенность ассортиментом приготавливаемых блюд. Отзывы обучающихся – положительные.

Вывод:

- Признать хорошей работу школы по организации питания учащихся.

Комиссия:

	Тюменцева Н.А.
	Кузнецова О.Н.
	Акимова Г.В.
	Бедарева Г.Ю.
	Тарасова А. Г.