

КГБОУ  
«Алтайская общеобразовательная школа № 2»

**СПРАВКА № 1**  
**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:** 20 сентября 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 №118 от 01.09.2020 г.). Питанием охвачены все учащиеся ОУ - 85 человек. Завтраки и обеды получают 78 уч-ся, денежную компенсацию получают - 7.




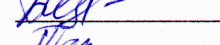
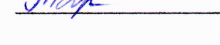
2. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Время приема пищи соблюдается в соответствии с утвержденным директором школы графиком. Обучающиеся питаются во время перемен после второго, третьего, пятого и шестого уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная - 20 минут. Режим питания 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 столовой вовремя убирал оставшуюся посуду со столов. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств используя специально выделенную 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. Во время приема пищи в обеденном зале функционирует санитайзер. Администрация, кухонный работник следят за санитарно-гигиеническим состоянием буфета, за качеством и температурой блюд. Во время проверки школьного буфета замечаний по соблюдению гигиенических правил обучающимися не выявлено (дети правильно моют руки, используют тканевые и бумажные полотенца). Санитарное состояние школьного буфета соответствует санитарным нормам.

**Вывод:**

- Признать хорошую работу школы по организации питания учащихся.
- Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

Комиссия:

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