

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

**Цель проверки:** обеспечение обучающихся качественным и безопасным горячим питанием, осуществление контроля и принятие управленческих решений, связанных с организацией питания.

**Задачи проверки:**

- проверка ведения документации по организации питания;
- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- анализ меню завтрака;
- работа школьного буфета, санитарное состояние.

**Сроки проведения проверки:** 23 октября 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. Документация по организации и качеству питания в школе (справки по результатам проверки организации качества питания в школе, ежедневное меню, цикличное 10-дневное меню, журнал гигиенический (сотрудника), журнал кварцевания, журнал обработки буфета раствором Део-хлор) имеется в наличии и ведётся регулярно. Замечаний по ведению школьной документации нет.

2. Завтрак и обед в школьном буфете осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут. Сопровождение обучающихся в раздевалку и буфет осуществляется классными руководителями в соответствии с проведенными инструктажами по ТБ (инструкция № 15, 16, 26).

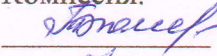

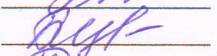
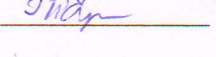

3. Меню завтрака на 23 октября 2024 г. соответствует примерному 10-дневному меню. В наличии контрольное блюдо. Выход блюд соответствует требованиям СанПин. Ассортимент, качество и вкус блюд удовлетворительные.

4. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

**Вывод:**

Признать работу школьного буфета удовлетворительной.

Комиссия:

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