

СПРАВКА № 26
по результатам проверки организации и качества питания обучающихся
КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2»

Цель проверки: обеспечение обучающихся качественным и безопасным горячим питанием, совершенствование организации питания, осуществление контроля и решения вопросов, связанных с организацией питания.

Задачи проверки:

- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- опрос на вкусовые предпочтения школьников, удовлетворенность ассортиментом.

Сроки проведения проверки: 10 апреля 2023 г.

Состав комиссии:

Тюменцева Н.А., заместитель директора по ВР;
Кузнецова О.Н., социальный педагог;
Акимова Г.В., родитель;
Пономаренко И.В., родитель;
Андреева Н.А., родитель.

На основании приказа директора КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 01.09.2022 года № 146 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

В ходе проверки выявлено:

1. На момент проверки горячим питанием обеспечены все обучающиеся школы. Время приема пищи соблюдается в соответствии с утвержденным директором школы графиком. При проведении питания детей присутствуют классные руководители.

2. Во время проведения проверки столы накрывались вовремя. Кухонный работник вовремя убирал оставшуюся посуду со столов. Обеденные столы моются 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. Медицинский работник следит за санитарно-гигиеническим состоянием буфета, за качеством поступающих блюд. Санитарное состояние школьного буфета соответствует санитарным нормам.

3. Во время проверки школьного буфета замечаний по соблюдению гигиенических правил обучающимися не выявлено (дети правильно моют руки, используют одноразовые полотенца).

4. Опрос на вкусовые предпочтения школьников, показал удовлетворенность ассортиментом приготовляемых блюд. Отзывы обучающихся – положительные.

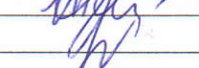
Вывод:

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Признать работу школьного буфета удовлетворительной.

Комиссия:

	Тюменцева Н.А.
	Кузнецова О.Н.
	Акимова Г.В.
	Пономаренко И.В.
	Андреева Н.А.