

СПРАВКА № 22
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 санитарного состояния школьного буфета и обеденного зала;
- контроль за качеством приготовленных блюд.

Сроки проведения проверки: 23 декабря 2022 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 обязательным является присутствие классного руководителя.

2. 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. Медицинский работник следит за санитарно-гигиеническим состоянием буфета, за качеством поступающих блюд. Во время проверки школьного буфета замечаний по соблюдению гигиенических правил обучающимися не выявлено (дети правильно моют руки, используют одноразовые полотенца). Санитарное состояние школьного буфета соответствует санитарным нормам.



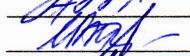


3. Члены комиссии по организации и качеству питания в школе провели дегустацию блюд, оценили качество их приготовления. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Отзывы членов комиссии – положительные.

Вывод:

Признать работу школьного буфета удовлетворительной.

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.

Пономаренко И.В.

Андреева Н.А.