

СПРАВКА № 23
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 питания обучающихся (сопровождение обучающихся в буфет в зимнее время);
- анализ меню завтрака;
- работа школьного буфета, санитарное состояние.

Сроки проведения проверки: 19 января 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. Документация по организации и качеству питания в школе (справки по результатам проверки организации качества питания в школе за 2022-2023 учебный год, 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 15 и 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 19 января 2023 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.
 Пономаренко И.В.
 Андреева Н.А.