

КГБОУ
«Алтайская общеобразовательная школа № 2»

СПРАВКА № 28
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: 22 сентября 2023 г.

Состав комиссии:

Тюменцева Н.А., заместитель директора по ВР, член комиссии;
Кузнецова О.Н., социальный педагог, член комиссии;
Андреева Г.В. родитель, член комиссии;
Акимова Г.В., родитель, член комиссии;
Каргина Ю.А., родитель 1А класса.

На основании приказа директора КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 31.09.2023 года № 119 «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 - 87 человек. Завтраки и обеды получают 82 уч-ся, продуктовые наборы получают – 5.

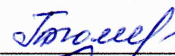



2. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Время приема пищи соблюдается в соответствии с утвержденным директором школы графиком. Обучающиеся питаются во время перемен после второго, третьего, четвертого и пятого уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная – 15-20 минут. Режим 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. Представлено контрольное блюдо. 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 хорошей 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.
 Андреева Н.А.