

СПРАВКА №32
по результатам проверки организации и качества питания обучающихся
КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2»

Цель проверки: организация питания учащихся.

Задачи проверки:

- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- проверка санитарного состояния школьного буфета и обеденного зала.

Сроки проведения проверки: 26 января 2024 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;
Тарасова А.Г., родитель, член комиссии.

На основании приказа директора КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 31.08.2023 года № 134/2 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы 26.01.2024.

В ходе проверки выявлено:

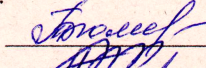
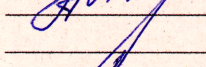
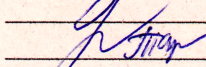


1. Питание учащихся осуществляется на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. При входе в школьный буфет оформлен стенд «Здоровое питание», с нужной и полезной информацией для обучающихся. Правила педагогического сопровождения обучающихся соблюдены. В ходе проверки члены комиссии провели индивидуальный опрос и общие беседы с детьми. Выявлено положительное мнение о меню и качестве блюд для школьников.

2. В помещении школьного буфета для мытья рук установлены раковины, оборудованные дозаторами для жидкого мыла и одноразовыми полотенцами; находится наглядная информация по обработке рук. Школьный буфет обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения. При организации питания используется посуда, отвечающая требованиям безопасности. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Во время проверки, битой или сколотой посуды, выдаваемой детям, не было. Кухонная посуда имеют соответствующую маркировку. Уборочный инвентарь выделен и промаркирован. Раздача готовой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Кухонный работник соблюдает правила личной гигиены, обеспечен специальной санитарной одеждой, перчатками, одноразовыми масками. Санитарное состояние школьного буфета удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции.

Вывод:

Признать работу школьного буфета удовлетворительной.

Комиссия:

 Тюменцева Н.А.
 Кузнецова О.Н.
 Акимова Г.В.
 Андреева Н.А.
 Тарасова А.Г.