

Филиал КГБОУ  
«Алтайская общеобразовательная школа № 2»  
г.Рубцовск

**СПРАВКА №19**

**по результатам проверки организации и качества питания обучающихся филиала КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» г.Рубцовск**

**Цель проверки:** охват горячим питанием обучающихся в филиале школы.

**Задачи проверки:**

- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- проверка санитарного состояния школьной столовой;
- охват питанием обучающихся в филиале школе;
- качество приготовления блюд (ИП Косухин).

**Сроки проведения проверки:** 23 сентября 2022 г.

**Состав комиссии:**

Гутовская Н.М., заместитель директора по УВР;  
Еремина А.В., социальный педагог;  
Старосвет Т.В., родитель;  
Непомнящих О.С., родитель;  
Сайченко А.С., родитель.

На основании распоряжения зам.директора по УВР КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 01.09.2022 года № 11 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся филиала школы.






**В ходе проверки выявлено:**

1. Питание в филиале школы организовано в соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся школы (приказ №118 от 01.09.2020 г.)
2. Питанием охвачены все учащиеся ОУ - 29 человек. Завтраки и обеды получают 25 уч-ся, продуктовые наборы получают – 4.
3. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест (50 посадочных мест).
4. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи. Обучающиеся питаются во время перемен после второго и пятого уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная – 20 минут.
5. Учащиеся всех классов питаются в присутствии классного руководителя.
6. По результатам дегустации блюд сделаны следующие выводы: пища подается теплой, вкусовые качества блюд удовлетворительные, качество приготовления блюд соответствует требованиям СанПиН.

**Вывод:**

- Признать хорошей работу филиала 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:

  
Гутовская Н.М.  
  
Еремина А.В.  
  
Старосвет Т.В.  
  
Непомнящих О.С.  
  
Сайченко А.С.

Филиал КГБОУ  
«Алтайская общеобразовательная школа № 2»  
г.Рубцовск

**СПРАВКА №20**

**по результатам проверки организации и качества питания обучающихся филиала КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» г.Рубцовск**

**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 обеденного зала;
- контроль за поведением обучающихся во время приема пищи;
- контроль за сопровождением классных руководителей во время приема пищи обучающимися.

**Сроки проведения проверки:** 21 октября 2022 г.

**Состав комиссии:**

Гутовская Н.М., заместитель директора по УВР;  
Еремина А.В., социальный педагог;  
Старосвет Т.В., родитель;  
Непомнящих О.С., родитель;  
Сайченко А.С., родитель.

На основании распоряжения зам.директора по УВР КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 01.09.2022 года № 11 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся филиала школы.


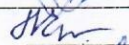
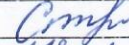
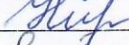
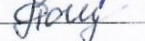
**В ходе проверки выявлено:**

1. График питания обучающихся располагается в доступных местах: в фойе, доска объявлений, обеденный зал.
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 и производил влажную уборку. После каждого приема пищи производится влажная уборка и дезинфекция полов, сквозное проветривание, столы вытираются дезинфицирующим раствором. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам.
3. Во время проверки столовой замечаний по поведению обучающихся в школьной столовой не выявлено.
4. Во время приема пищи присутствуют все классные руководители.

**Вывод:**

Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Комиссия:

	Гутовская Н.М.
	Еремина А.В.
	Старосвет Т.В.
	Непомнящих О.С.
	Сайченко А.С.

Филиал КГБОУ  
«Алтайская общеобразовательная школа № 2»  
г.Рубцовск

**СПРАВКА №21**  
**по результатам проверки организации и качества питания обучающихся**  
**филиала КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» г.Рубцовск**

**Цель проверки:** организация питания учащихся; наличие документов по организации питания; анализ меню; работа столовой, санитарное состояние.

**Задачи проверки:**

- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- проверка санитарного состояния обеденного зала;
- анализ меню.

**Сроки проведения проверки:** 25 ноября 2022 г.

**Состав комиссии:**

Гутовская Н.М., заместитель директора по УВР;  
Еремина А.В., социальный педагог;  
Старосвет Т.В., родитель;  
Непомнящих О.С., родитель;  
Сайченко А.С., родитель.

На основании распоряжения зам.директора по УВР КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 01.09.2022 года № 11 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся филиала школы.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены перемены по 20 минут.

2. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Материально-техническая база школьного буфета находится в удовлетворительном состоянии.


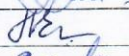

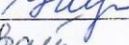
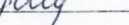
3. В обеденном зале вывешено меню, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи и т.д.

**Вывод:**

Питание обучающихся филиала школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Комиссия:

Комиссия:

 Гутовская Н.М.  
 Еремина А.В.  
 Старосвет Т.В.  
 Непомнящих О.С.  
 Сайченко А.С.

Филиал КГБОУ  
«Алтайская общеобразовательная школа № 2»  
г.Рубцовск

**СПРАВКА №22**

**по результатам проверки организации и качества питания обучающихся филиала КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» г.Рубцовск**

**Цель проверки:** организация питания учащихся; работа столовой; санитарное состояние; анализ меню.

**Задачи проверки:**

- контроль за организацией горячего питания обучающихся;
- проверка санитарного состояния обеденного зала;
- анализ меню.

**Сроки проведения проверки:** 16 декабря 2022 г.

**Состав комиссии:**

Гутовская Н.М., заместитель директора по УВР;  
Еремина А.В., социальный педагог;  
Старосвет Т.В., родитель;  
Непомнящих О.С., родитель;  
Сайченко А.С., родитель.

На основании распоряжения зам.директора по УВР КГБОУ «Алтайская общеобразовательная школа № 2» от 01.09.2022 года № 11 «О создании комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся филиала школы.



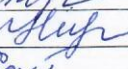


**В ходе проверки выявлено:**

1. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены перемены по 20 минут.
2. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
3. Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

**Вывод:**

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

Комиссия:

	Гутовская Н.М.
	Еремина А.В.
	Старосвет Т.В.
	Непомнящих О.С.
	Сайченко А.С.