

## Справка

по итогам проверки организации питания МБОУ Большеремонтненская СШ

20 января 2021г.

Цель проверки:

Организация питания учащихся  
Наличие нормативно – правовой базы по организации питания  
Санитарное состояние столовой  
Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Проверка проводилась с 18 по 20 января. Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР Липаевой М.В., председателем ПК Магомедовой М.А.

В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов, издан приказ об организации питания. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Липаева М.В.; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей. Льготное питание в школе получают 62 учащихся.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с составленным графиком питания, утвержденным директором школы. График питания находится на стенде в столовой и на сайте школы. Питание учащихся осуществляется в течение 3-х перемен. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства учителей в столовой. Раздача блюд работниками пищеблока начинается за 5 минут до звонка на перемену. Большинство классов приходит в столовую организованно, в сопровождении учителя. Проверка ведения табелей учета питания показала, что табели всеми классными руководителями ведутся правильно.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 70 человек, уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. На пищеблоке имеется стенд, где помещена информация о ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Выводы:

Отмечается положительная работа школы по организации питания.  
Отмечается положительная работа сотрудников столовой по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

Справку составила



Липаева М.В

**АКТ**  
**проверки школьной столовой МБОУ Большеремонтненская СШ**

01.03.2021г.

№ 5

Комиссия по общественному контролю за организацией питания и качеством питания в МБОУ Большеремонтненская СШ в составе:

Председатель комиссии: Шапошникова И.И., зам. директора по УВР

Члены комиссии:

Моргунова В.В. - учитель начальных классов

Кобзева Ю.В., родитель, 1 класс

Самойлова С.Ю, родитель, 2 класс

Макарова Л.А., родитель, 3класс

В ходе проверки выявлено:

В соответствии со ст. 37 ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. МБОУ Большеремонтненская СШ оказывает услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов с 01.09.2020г.

С этой целью МБОУ Большеремонтненская СШ заключены договоры с ИП Рвачевым С.В.: «Договор о совместной деятельности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Большеремонтненской средней школы и индивидуального предпринимателя Рвачева С.В.», «Договор № 1 на оказание услуг по организации питания обучающихся 1-4 классов» от 12.01.2021г., «Договор № 2 на оказание услуг по организации питания обучающихся 5-11классов» от 12.01.2021г.

Школьной столовой на 01.03.2021 года было предложено меню для детей 1-4классов, питающихся бесплатно:

На завтрак: каша молочная– 1/205г

Масло сливочное – 1/10г

Сыр – 1/10г

чай – 1/200г

хлеб-1/40г

мандарины -1/150г

Было проведено контрольное взвешивание: вся продукция соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя. Дежурный учитель обращал внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Еженедельно ведется оформление документации и отчета по питанию для сдачи в РОО.

Комиссия посетила пищеблок: нарушений не было выявлено. Состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.



Эстетичность: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, чистота столовых приборов не вызвала сомнений, тарелки чистые, без сколов.

В столовой ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима. Поставщиком продукции в школьную столовую является ИП Рвачев С.В. На все продукты имеются сертификаты качества.

#### **Рекомендации:**

Придерживаться примерного двухнедельного меню, использовать для приготовления пищи все необходимые продукты.

Председатель комиссии: Шапошникова И.И., зам. директора по УВР *Шап*

Члены комиссии:

Моргунова В.В. - учитель начальных классов *Моргунова*  
Кобзева Ю.В., родитель, 1 класс *Кобзева*  
Самойлова С.Ю., родитель, 2 класс *Самойлова*  
Макарова Л.А., родитель, 3 класс *Макарова*