

## Справка по итогам проверки организации горячего питания

**Цель проверки:** охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

**Срок проверки:** 11.10.2022

**Состав комиссии:**

Кожина И.В. - ответственная за организацию школьного питания; Юнаковская С.В. – заместитель директора по ВР  
Лештаева Е.В. - председатель ПК  
Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся».
2. Питанием охвачены все учащиеся ОУ – 278 человек.  
Завтраки получают 98 уч-ся, только обеды 180 уч-ся  
Группа продленного дня- 25 человек
3. Родителями и классными руководителями подготовлена вся необходимая документация (заявления, акты обследования, справки, копии удостоверений многодетных семей, справки об установлении инвалидности и др.) для предоставления льготного питания.
4. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест (50 посадочных мест).
5. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Основная масса обучающихся питается во время перемен после второго, третьего, четвертого уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная – 10 минут.
6. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

**Выводы и предложения:**

1. Признать хорошей работу школы по организации питания учащихся.
2. 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.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.  
Председатель ПК    Лештаева Е.В.  
Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_ /С.А. Кобзева/



**Справка**  
**по итогам проверки работы школьной столовой качества**  
**продуктов питания**

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

**Срок проверки:** 14 ноября 2022 года

**Состав комиссии:**

Кожина И.В. - ответственная за организацию школьного питания; Юнаковская С.В. – заместитель директора по ВР

Лештаева Е.В. - председатель ПК

Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

1. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами.
2. Питьевой режим организован.
3. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.
5. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
6. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
8. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
9. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
7. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.
8. Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

**Выводы и предложения:**

Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.

Председатель ПК    Лештаева Е.В.

Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_ /С.А. Кобзева/



## Справка по итогам проверки организации работы школьной столовой

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой по направлениям бракеража продукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

**Сроки проверки:** 13 декабря 2022 года

**Состав комиссии:**

Кожина И.В.- ответственная за организацию школьного питания; Юнаковская С.В. – заместитель директора по ВР  
Лештаева Е.В.-председатель ПК  
Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

1. Бракераж проводится ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее.
2. Качественные удостоверения на продукцию имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
3. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.
4. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Все блюда вкусные.
5. Во время проверки в столовой присутствуют дежурные учителя.
6. В обеденном зале вывешено утвержденное директором школы меню с расчетом стоимости одной порции для учащегося.
7. Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся порций каждого блюда и произведено взвешивание. 5

**Выводы и предложения:**

1. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.
2. Количество порций соответствует количеству учащихся.
3. Питание в школьной столовой соответствует санитарным правилам и нормам.
4. Вес блюд соответствует заявленным в меню.
5. Имелись остывшие блюда на момент принятия пищи детьми.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.  
Председатель ПК    Лештаева Е.В.  
Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_  /С.А. Кобзева/



## Справка

### по итогам проверки организации работы школьной столовой

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой по направлениям бракеража продукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

**Сроки проверки:** 13 января 2023 года

**Состав комиссии:**

Кожина И.В. - ответственная за организацию школьного питания; Юнаковская С.В. – заместитель директора по ВР  
Лештаева Е.В. - председатель ПК  
Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайте школы во вкладке «Организация питания обучающихся». На сайте школы ежедневно размещается меню учащихся 1-4 классов. Ежедневно выставляется меню горячего питания в формате food. Вопросы по организации питания рассматривались в течение 1 полугодия на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре, на УС школы. Школа работает по 10-ти дневному меню, разработанному ООО «Хопер» и согласованному с Роспотребнадзором, Бесплатные завтраки получают обучающиеся 1-4 классов на сумму 70 руб. Бесплатные обеды получают учащиеся 5-11 классов на сумму 70 руб. Учащиеся 5-11 классов получают питание в трех вариантах: на дотацию, с родительской доплатой к сумме дотации, и за родительскую плату. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимость. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом один раз в неделю. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. Медицинский работник (фельдшер ФАП) следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Обеденный зал в школьной столовой рассчитан на 50 посадочных мест. Питание проходит на переменах, согласно графику питания, утвержденному директором школы (с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил). График питания обучающихся, составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Ежедневно до 8.30 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Около столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место - 2 крана, мыло, сухие полотенца. Имеется питьевой фонтанчик. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима с использованием специальных дезинфицирующих средств. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции в школе разработана программа производственного контроля .

**Выводы и предложения:**

Таким образом, в школе принимаются все необходимые дополнительные меры к тому, чтобы обеспечить всех учащихся полноценными и здоровыми горячими завтраками и обедами.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.  
Председатель ПК    Лештаева Е.В.  
Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_ /С.А. Кобзева/



## Справка

### по итогам проверки организации работы школьной столовой

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой по направлениям бракеражапродукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

**Сроки проверки:** 27.02.2023 года

**Состав комиссии:**

Кожина И.В.- ответственная за организацию школьного питания; Юнаковская С.В. – заместитель директора по ВР  
Лештаева Е.В.-председатель ПК  
Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайте школы во вкладке «Организация питания обучающихся». На сайте школы ежедневно размещается меню учащихся 1-4 классов. Ежедневно выставляется меню горячего питания в формате food. Вопросы по организации питания рассматривались в течение 1 полугодия на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре, на УС школы. Школа работает по 10-ти дневному меню, разработанному ООО «Хопер» и согласованному с Роспотребнадзором, Бесплатные завтраки получают обучающиеся 1-4 классов на сумму 70 руб. Бесплатные обеды получают учащиеся 5-11 классов категорий многодетные, малообеспеченные, опекаемые, СОП на сумму 70 руб. Учащиеся 5-11 классов получают питание в трех вариантах: на дотацию, с родительской доплатой к сумме дотации, и за родительскую плату. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимость. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом один раз в неделю. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. Обеденный зал в школьной столовой рассчитан на 50 посадочных мест. Питание проходит на переменах, согласно графику питания, утвержденному директором школы (с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил). График питания обучающихся, составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Ежедневно до 8.30 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Около столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место - 2 крана, мыло, сухие полотенца. Имеется питьевой фонтанчик. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима с использованием специальных дезинфицирующих средств.

**Выводы и предложения:**

Таким образом, в школе принимаются все необходимые дополнительные меры к тому, чтобы обеспечить всех учащихся полноценными и здоровыми горячими завтраками, и обедами.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.  
Председатель ПК    Лештаева Е.В.  
Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_ /С.А. Кобзева/



## Справка

### по итогам проверки организации работы школьной столовой

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой по направлениям бракеражапродукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

**Сроки проверки:** 13 января 2023 года

**Состав комиссии:**

Кожина И.В.- ответственная за организацию школьного питания; Юнаковская С.В.. – заместитель директора по ВР  
Лештаева Е.В.-председатель ПК  
Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайте школы во вкладке «Организация питания обучающихся». На сайте школы ежедневно размещается меню учащихся 1-4 классов. Ежедневно выставляется меню горячего питания в формате food. Вопросы по организации питания рассматривались в течение 1 полугодия на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре, на УС школы. Школа работает по 10-ти дневному меню, разработанному ООО «Хопер» и согласованному с Роспотребнадзором, Бесплатные завтраки получают обучающиеся 1-4 классов на сумму 70 руб. Бесплатные обеды получают учащиеся 5-11 классов на сумму 70 руб. Учащиеся 5-11 классов получают питание в трех вариантах: на дотацию, с родительской доплатой к сумме дотации, и за родительскую плату. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимость. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом один раз в неделю. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. Медицинский работник (фельдшер ФАП) следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Обеденный зал в школьной столовой рассчитан на 50 посадочных мест. Питание проходит на переменах, согласно графику питания, утвержденному директором школы (с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил). График питания обучающихся, составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Ежедневно до 8.30 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Около столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место - 2 крана, мыло, сухие полотенца. Имеется питьевой фонтанчик. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима с использованием специальных дезинфицирующих средств. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции в школе разработана программа производственного контроля .

**Выводы и предложения:**

Таким образом, в школе принимаются все необходимые дополнительные меры к тому, чтобы обеспечить всех учащихся полноценными и здоровыми горячими завтраками и обедами.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.  
Председатель ПК    Лештаева Е.В.  
Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_ /С.А. Кобзева/



## Справка

### по итогам проверки организации работы школьной столовой

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой по направлениям бракеражапродукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

**Сроки проверки:** 27.04. 2023 года

**Состав комиссии:**

Кожина И.В.- ответственная за организацию школьного питания;Юнаковская С.В.. – заместитель директора по ВР  
Лештаева Е.В.-председатель ПК  
Музалькова О.В., уполномоченный по защите прав участников образовательных отношений

**Проверкой установлено:**

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайте школы во вкладке «Организация питания обучающихся». На сайте школы ежедневно размещается меню учащихся 1-4 классов. Ежедневно выставляется меню горячего питания в формате food. Вопросы по организации питания рассматривались в течение 1 полугодия на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре, на УС школы.. Школа работает по 10-ти дневному меню, разработанному ООО «Хопер» и согласованному с Роспотребнадзором, Бесплатные завтраки получают обучающиеся 1-4 классов на сумму 70 руб. Бесплатные обеды получают учащиеся 5-11 классов на сумму 70 руб. Учащиеся 5-11 классов получают питание в трех вариантах: на дотацию, с родительской доплатой к сумме дотации, и за родительскую плату. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимость. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом один раз в неделю.. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. Медицинский работник (фельдшер ФАП) следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Обеденный зал в школьной столовой рассчитан на 50 посадочных мест. Питание проходит на переменах, согласно графику питания, утвержденному директором школы (с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил). График питания обучающихся, составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Ежедневно до 8.30 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Около столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место - 2 крана, мыло, сухие полотенца. Имеется питьевой фонтанчик. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима с использованием специальных дезинфицирующих средств. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции в школе разработана программа производственного контроля .

**Выводы и предложения:**

Таким образом, в школе принимаются все необходимые дополнительные меры к тому, чтобы обеспечить всех учащихся полноценными и здоровыми горячими завтраками и обедами.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания                      Кожина И.В.

Заместитель директора по ВР    Юнаковская С.В.  
Председатель ПК    Лештаева Е.В.  
Уполн.    Музалькова О.В.

Директор \_\_\_\_\_ /С.А. Кобзева/

