

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Форосская средняя школа имени А. С. Терлецкого»  
муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым  
(МБОУ «Форосская СШ»)**

**Справка**

от 12.11.2024г.

**«О результатах проверки по организации горячего питания  
для обучающихся в МБОУ «Форосская СШ» в 2024-2025уч.г.»**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом контроля за питанием комиссией родительского контроля, совместно с администрацией школы с 10.11.2024г. по 14.11.2024г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся в МБОУ «Форосская СШ» в составе утвержденной приказом комиссии:

Бабина Л.А. – зам.директора по ВР, ответственная за питание;

Ткачук А.И. – медицинская сестра;

Голумбовская Л.Б. – Председатель комиссии родительского контроля;

Ганичева Л.П. – член комиссии родительского контроля;

Лубченко Г.Ю. – член комиссии родительского контроля;

Петренко С.Г. – член комиссии родительского контроля;

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.

В наличие имеются

- Положение об организации горячего питания МБОУ «Форосская СШ»
  - Положение об осуществлении родительского контроля организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Форосская СШ», утверждённое приказом от 01.09.2023 г. № 196
2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ «Форосская СШ»:
- а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.
  - б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
  - в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в поселковые мусорные контейнеры;
  - г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 97 чел (100%);

льготное двухразовое питание получают 66 обучающихся;

100% обучающихся, желающих получить горячее питание за средства родителей, имеют такую возможность;

в столовой также имеется буфетная продукция

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, льготников, обучающихся по классам, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график проветривания и дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие чайников с кипячёной водой и чистых стаканов)

- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра.

- создана бракеражная комиссия в составе: Ткачук А.И., Бабина Л.А., Рогожа Е.П., которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю.

4. В МБОУ «Форосская СШ» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08, а также СанПиН 2.3\2.4.3590-20 ОТ 27.10.2020 Г. № 32

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

**Проверка показала:** все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции, а также других вирусных заболеваний.

2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Зам. директора по ВР,  
ответственная за питание:



Л.А. Бабина

Медицинская сестра:



А.И. Ткачук

Председатель комиссии:

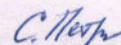


Д.Б. Голумбовская

Члены комиссии:



Л.П. Ганичева



С.Г. Петренко



Г.Ю. Лубченко