

**Министерство образования и науки Самарской области**  
**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области**  
**средняя общеобразовательная школа с. Шилан муниципального района**  
**Красноярский Самарской области**

---

446386, Самарская область, Красноярский район, с. Шилан, ул.Школьная, 5 тел: 8(846) 57 55134  
E-mail: [shilan@sch.yartel.ru](mailto:shilan@sch.yartel.ru)

Справка

от 17.03.2022г.

«О результатах проверки по организации горячего питания  
для обучающихся в ГБОУ СОШ с.Шилан в 2021-2022 уч.г.»

В соответствии с планом внутришкольного контроля в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов в составе комиссии:

Тынянов Н.П. – директор  
школы

Касаткин В.А. – завхоз

Большакова Т.В. – председатель профкома

**Цель проверки:** организация горячего питания для обучающихся 1-11 классов, 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
  - а) приказы Министерства образования Самарской области об организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
  - в) локальные акты школы об организации горячего питания:
    - «Об организации питания обучающихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году»
    - «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся ГБОУ СОШ с.Шилан в 2021-2022 учебном году» ;
    - Положение об организации горячего питания ГБОУ СОШ с.Шилан
    - Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся ГБОУ СОШ с.Шилан
2. Созданы следующие условия для организации питания в ГБОУ СОШ с.Шилан:
  - а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность пищевой 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 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 – 27 чел (100%);
  - е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
  - ж) в наличие график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
  - з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.
3. В школе налажена система контроля качества питания школьников
  - организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулеров в классах)

- создана бракеражная комиссия, которая контролирует 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 ГБОУ СОШ с.Шилан в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.3/2.4 3590-20

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 1-11 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований.
2. Желательно заменить мебель в обеденном зале столовой, обновить некоторое технологическое оборудование.
3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
4. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии

Н. П. Тынянов

Члены комиссии

Касаткин В.А.

Большакова Т.В.