

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
начальная общеобразовательная школа №17 города Пятигорска
(МБОУ НОШ № 17)
357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, проспект Кирова, д. 55
тел. (8793)39-26-19, E-mail: nachalka17.5gor@mail.ru

Справка №2
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ НОШ №17

Время проверки: с 24 апреля 2024 года

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1-4 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47_ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г. на родительских собраниях.

Проверкой установлено:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы и согласованного с организатором питания.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
3. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике. и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин, не имеет сколов и повреждений.
6. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатель воздуха (рециркулятор), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло и развешаны электронные сушилки.
7. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
8. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
9. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
10. Сертификаты качества – имеются.
11. Все обучающиеся, педагоги сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Директор МБОУ НОШ №17



Останкович Е.В.