

Справка по итогам проверки организации питания учащихся

за 3 четверть 2025-2026 учебного года в МОУ «Дубровская СОШ» с.Дуброво

Цель проверки:

- 1) Контроль за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню
- 2) Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
- 3) Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм раздачи готовых блюд

Проверку проводила комиссия, созданная на основании приказа №120 от 25.08.2025г. директора МОУ «Дубровская СОШ» Л.Л. Пачиной, в составе:

Председатель комиссии: Пастухова Н.В — педагог-организатор.

Члены комиссии:

Гарифулина А.Ю., - представитель родительской общественности 2 класса

Аганина Л.Ю. - представитель родительской общественности 8 класса

В результате проверки было установлено следующее:

- реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т. п. соответствует нормам;
- условия правил личной гигиены обучающимися соблюдаются;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует нормам;
- контроль качества продуктов питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приёма её детьми ежедневно осуществляется комиссией по мониторингу за качеством питания, утверждённой приказом директора школы №127 от 28.08.2023г.;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует нормам;
- информирование родителей и детей о здоровом питании осуществляется через беседы, публикацию заметок в социальных сетях;
- питание учащихся осуществляется в соответствии с Графиком питания, который соответствует режиму работы школы, питание учащихся осуществляется в две смены, за каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места, учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя, организация питания осуществляется по предварительной заявке.

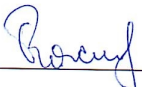
- объем пищевых отходов после приема пищи: 2 - л остатки супа, вторых блюд, 1 - кг отходы после чистки овощей.

Имеются в наличии и ведутся:


- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовых блюд;
- журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова;
- журнал учета температурного режима сотрудников;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Вывод: признать работу по организации питания обучающихся удовлетворительной.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Пастухова Н.В. — 

Гарифулина А.Ю. - 

Аганина Л.Ю. - 

«17» марта 2026г.