

Справка по итогам проверки  
организации питания обучающихся в  
ГБУ ОО «Школа-интернат № 5» за октябрь 2023 года

Цель проверки: 1. Организация питания обучающихся.  
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.  
3. Анализ меню; мнение обучающихся о меню.

Сроки проверки: с 16.10. – 24. 10. 2023 г.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- меню-требование (октябрь, 2023г.);
- цикличное 10-дневное меню;

Проверкой было установлено:

Организация питания обучающихся в ГБУ ОО «Школа-интернат № 5» осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях .

Питание осуществляется на основании десятидневного меню, утвержденного директором. В столовой вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

Здание столовой просторное, обеспечено достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база столовой соответствует современным требованиям. Хранение продуктов соответствуют СанПиН. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

В ГБУ ОО «Школа-интернат № 5» осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-10 классов.

В столовой питаются 112 обучающихся.

После второго урока на перемене питаются обучающиеся 1-4 классов. Продолжительность большой перемены составляет 20 минут. Обучающиеся всегда приходят в столовую с учителем.. Общий % охвата питанием в школьной столовой составляет- 100 %.

В результате опроса среди обучающихся было выявлено, что обучающиеся довольны составом меню.

В столовой чисто, имеются высказывания о соблюдении правил личной гигиены и поведения за столом во время еды, которые размещены на стенах помещения столовой.

Моющих средств в достатке.

Выводы и предложения:

1. Отметить отличную работу Учреждения по организации питания обучающихся.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Заместитель директора по УР  Щекочихина Е.А.