

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа г. Ачхой-Мартан»

Справка

«О результатах проверки по организации горячего питания
для обучающихся 1-4 классов и льготной категории обучающихся 5-9 классов в
МБОУ «ООШ г. Ачхой-Мартан» в 2025-2026 уч.г.»

Дата: 01.09.2025 г.

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольной системы оценки качества образования в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов и льготной категории обучающихся 5-9 классов в составе утвержденной приказом комиссии: Алисултанова С.С-Э. – зам.директора по ВР (ответственный по питанию).

Мусаев Ш.М. – завхоз

Пасаева З.Ш. – председатель ПК

Талтаева А.Ш. – педагог-психолог

Алсабекова М.Ш.-председатель род.комитета школы.

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов и льготной категории обучающихся 5-9 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 наличии имеются

а) приказы Отдела образования об организации горячего питания,

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов и льготной категории обучающихся 5-9 классов в 2025-2026 учебном году»;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МБОУ «ООШ г. Ачхой-Мартан» в 2025-2026 учебном году»;

- «О выдаче продуктов питания обучающимся с ОВЗ, находящимся на домашнем обучении».

- **Положение** об организации горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы с. Ачхой-Мартан»

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «ООШ г. Ачхой-Мартан»;

2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ «ООШ г. Ачхой-Мартан»:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственное и подсобное помещение, позволяющее 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 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);

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 110 (100%), льготной категории обучающихся 5-9 классов- 4;

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

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, льготной категории обучающихся 5-9 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график влажной уборки дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулера)

- создана бракеражная комиссия в составе: Алисултанова С.С-Э., Мусаев Ш.М., Пасаева З.Ш, Талтаева А.Ш., Алсабекова М.Ш., 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 «ООШ г. Ачхой-Мартан» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

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 платках, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов и льготной категории обучающихся 5-9 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии:

С.С-Э.Алисултанова

З.Ш. Пасаева

Члены комиссии:

Ш.М.Мусаев

А.Ш.Талтаева

М.Ш. Алсабекова