

Справка по проверке организации питания

в ГБОУ № 210 от 11.02.2025

Комиссия в составе:

Максимчик Т. Г., директор школы 210

Степанова А. В., член Комиссии родительского контроля

Лобанова А. К., член Комиссии родительского контроля

Палажченко М. В., член Комиссии родительского контроля

Клубович О. В., организатор питания школы 210

Предмет проверки: организация питания в образовательном учреждении.

Перечень вопросов, изученных в ходе проверки:

1. Анализ организации социального и платного питания обучающихся в образовательном учреждении.
2. Наличие необходимых документов, корректность их оформления и полнота заполнения. Размещение в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на сайте учреждения и мониторингпитание.рф всей необходимой информации.
3. Соответствие оказания услуг по организации питания условиям заключенных контрактов. Проверка фактического оказания услуг.

Комиссия родительского контроля и Совет по питанию отметили следующее:

1. Утвержденное цикличное меню для всех возрастных групп составлено в соответствии с требованиями и размещено на стенде в фойе школы и на сайте образовательного учреждения
2. Ежедневное меню вывешивается в столовой на информационном стенде. Оно также соответствует необходимым требованиям.
3. Питание учащихся проходит по составленному и утвержденному директором графику, размещенному на стенде при входе в столовую, сайте школы.

4. Комиссия отметила, что порции по весу соответствуют установленной норме. Приготовленные блюда имеют качественный внешний вид и приятный вкус, без специфических запахов. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

5. В столовой работает буфет, где можно приобрести бутилированную воду, соки и другие напитки в заводской упаковке, печенье, вафли, разнообразную выпечку и салаты.

6. Кулер с водой находится в свободном доступе.

7. В столовой есть микроволновая печь, в которой учащиеся могут разогреть различные блюда.

8. Санитарно-гигиеническая зона столовой соответствует требованиям: установлены раковины, дозаторы с жидким мылом и дезинфицирующими средствами. В обеденном зале работает рециркулятор воздуха.

9. После каждого приема пищи учащимися проводится влажная обработка поверхностей столов.

10. Персонал столовой одет в соответствии с санитарными требованиями.

Заключение

Условия по исполнению контракта по организации питания в учреждении соблюдаются в полной мере. Нарушений на момент проверки не выявлено. Замечаний к работе персонала столовой нет.

Члены комиссии:

 /Максимчик Т. Г./

 /Степанова А. В./

 /Лобанова А. К./

 /Палажченко М. В./

 /Клубович О. В./