

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ №18 г. Донецка

Дата посещения: 05.11.2025 г.

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование (сентябрь - январь 2025 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;(ноябрь 2025 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы 01.09.2025 № 172 «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №18 г. Донецка с 01.09.2025 года», Положения об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №18 г. Донецка.

Ответственным за организацию питания школьников является Сотникова Т.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 615 человек, горячим питанием охвачено 271 учащихся (1-4 классов) (100%). 15 детей (5-9 классы) из малообеспеченных семей, 136 обучающихся питаются за счет родительских средств, 8 обучающихся ОВЗ питаются 2 раза в день, 30 чел. - дети из многодетных семей; 11 человек – дети из семей участников СВО.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации контроля качества питания учащихся (приказ от 01.09.2025 №172/2 «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2025 -2026 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

