

СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ
ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ
В МБОУ «ШКОЛА № 35» Г.О. САМАРЫ

Цель проверки: 1. Организация качества питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Дата проверки: 22.05.2026

Состав комиссии: Бирюкова Н.И. – заместитель директора по питанию, Семькина Н.А., Обухова А.В., Шеянова Т.С, Мустафаева С.Т. – представители родительской общественности.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами (каждый класс приходит питаться к своему времени), меню вывешены на стенде в зале столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
2. Бесплатные завтраки и обеды получают все льготные категории (завтраки и обеды получают обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья). Обучающие 1-4 классов получают бесплатные завтраки 100%. Остальные учащиеся 5-11-х классов питаются за счет средств родителей.
3. **22.05.2026** года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (9 часов 20 минут и 13 часов 00 минут) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде.

Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.

Завтрак учащихся для 1-11 классов состоял из: сыра (порциями), котлет рубленых из птицы с соусом томатным, макаронных изделий с отварным маслом, батона школьного, чая с сахаром.

На обед предлагалось: винегрет овощной, щи из свежей капусты с картофелем, сметаны, зелени, гуляш из птицы, каши рассыпчатой перловой, компота из изюма, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.

В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка от 45 до 60 рублей.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д.

4. Школа обслуживается ООО «Кировским комбинатом школьного питания» и работает с 8.00 до 16.00.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм

после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 160 (достаточное), используется рационально.

5. В столовой организовано дежурство учителей и учащихся. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель и дежурный учитель.

6. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное.

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

7. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции, находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.


Рекомендовано:


1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.
2. Буфетную продукцию реализовывать после того, как дети поедят.


Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Семыкина Н.А. 

Обухова А.В. 

Шеянова Т.С. 

Мустафаева С.Т. 



Бирюкова Н.И.