

Краснодарский край
Администрация муниципального
образования город-курорт Анапа
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД-КУРОРТ АНАПА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
ГРИГОРИЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА ЧЁРНОГО
(МАОУ СОШ № 15 им.Г.А. Чёрного)
353400, Краснодарский край, город-курорт Анапа,
ст-ца Гостагаевская, ул. Мира 23
тел.: 8(86133)25-2-24, 8(86133)25-4-50
e-mail: school15@anapa.kubannet.ru

р/с _____
от 29.10.2025 № 521
на № _____ от _____
ОГРН 1022300528073 ИНН 2301037216

**Аналитическая справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МАОУ СОШ №15 им. Г.А. Чёрного**

Время проверки: с 01.09.2025 по 25.10.2025 гг.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1-11 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Для родителей была проведена экскурсия по помещению столовой, ответственный за организацию питания Сафонова О.В.. рассказала родителям о порядке питания в столовой, о принимаемых санитарных мерах, о процедуре контроля за качеством питания. Зав.столовой рассказала родителям о порядке приготовления пищи, о правилах поставки продуктов питания и о правилах их хранения. Родители визуально осмотрели помещение столовой, зону приготовления пищи, моечную; познакомились с процессом сервировки столов, процессом приёма пищи обучающимися, процессом уборки столовой. В присутствии родителей повар взвесил порции, выдаваемые школьникам. Затем, каждый член комиссии заполнил «Чек - лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе», рекомендованного Управлением Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47_ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

от 18.05.2020г. в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году.

При анализе чек - листов родительского контроля сделаны следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании цикличного десятидневного меню по возрастам, утвержденного оператором питания ООО «Комбинат питания» и согласованного директором школы. (имеется на сайте школы и в помещении столовой)
2. Все посетители столовой могут ознакомиться с ежедневным фактическим меню (на сайте школы и в помещении столовой)
3. Блюда на вкус понравились членам комиссии. Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление.
4. Производство готовых блюд происходит в соответствии с технологическими картами.
5. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
6. С каждого приготовленного блюда бракеражная комиссия с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
7. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
8. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке.
9. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло и развешаны бумажные полотенца.
11. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
14. Сертификаты качества – имеются.
15. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.
16. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.
17. Не было, и нет случаев выдачи детям остывшей пищи.
18. Все обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Выводы:

Замечаний по организации горячего питания со стороны комиссии нет. Представители родительского контроля отметили, что проблем с обеспечением школьников питанием нет, учащиеся получают сбалансированное и горячее питание, в соответствии с утвержденным меню, порции достаточно большие, что является огромным плюсом, замечания к сотрудникам пищеблока отсутствовали, а наоборот был отмечен профессионализм работы.

Рекомендации: так как в школе проводятся разнообразные мероприятия по теме «Здорового питания» (беседы, викторины, выставки, фестивали). И, учитывая, что утвержденное единое меню для учащихся, в котором есть все необходимое для полноценного развития ребенка, не может учесть пищевые привычки отдельных детей, поэтому родителям следует провести беседу с детьми о вкусной и здоровой еде, о пользе витаминов и минеральных веществ в продуктах питания.

Директор МАОУ СОШ №15 им. Г.А. Черного

Глухова Т.И.

