

**Аналитическая справка  
по итогам проверки организации питания обучающихся  
ГБОУ СОШ №8 г.Беслан**

Время проверки: 8 апреля 2026 года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности. (Сиукаева Луиза Ревазовна, Бекузарова Амина Вячеславовна, Елканова Диана Ибрагимовна, Кокова Бэла Казбековна). 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.

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 2.4.0180-20 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.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по учебно-воспитательной работе Цебоева Р.Т.

По итогам контроля родители заполняли чек-листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

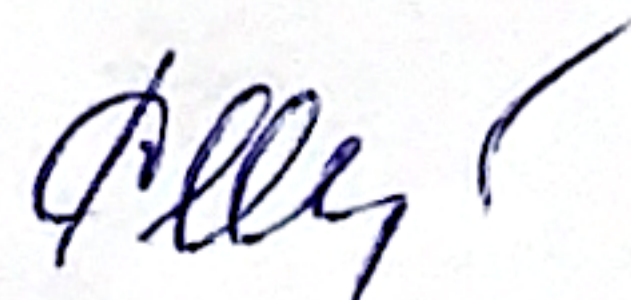
1. Питание осуществляется на основании примерного меню, утвержденного
2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.

4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
5. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
6. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
7. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено пять перемен по 10-15 минут.
8. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
9. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло.
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 сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику. Соблюдается дистанция между классными коллективами во время приема пищи.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет. (Чек-листы прилагаются).

ЗДУВР



Цебоева Р.Т.