Отчет

по результатам проверки организации питания в МАОУ «Школа № 3»

22.10.2026 года проведена проверка организации горячего питания в МАОУ «Школа № 3», в ходе которой установлено, что организация горячего питания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями федеральных законов от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 №45, а также Положением об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Школа № 3».

На основании письма № ГД-1158/01 от 17.05.2021 Министерства просвещения Российской Федерации, в целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях на официальном сайте МАОУ «Школа № 3» размещены:

- Положение об организации горячего питания обучающихся;
- примерное 10-ти дневное меню учащихся;
- график питания.

Услуги по организации горячего питания МАОУ «Школа № 3» предоставляет МУП "КП" ГО ГОРОД ИРБИТ.

Питание учащихся школы осуществляется в школьной столовой. В ходе проверки выявлено:

- меню вывешивается до начала 1 урока;
- питание обучающихся соответствует заявленному меню;
- организовано питание по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
- питание осуществляется по 10 дневному меню, утвержденному МУП "КП" ГО ГОРОД ИРБИТ;
- с МУП "КП" ГО ГОРОД ИРБИТ заключен договор на организацию питания;
- привезенная продукция реализуется в день поставки и хранится по требованиям САН.ПИН, отходы утилизируются.
- дети с ОВЗ получают двухразовое горячее питание (завтрак и обед).
- температурный режим блюд не нарушен, контрольное блюдо выставлено, бракеражный журнал готовой продукции ведется;
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- возле буфета функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца имеются).
- в буфете можно приобрести товары (соки, вода и продукцию кондитерского производства (шаньги, лакомка...)).

Столовая чистая, столы обрабатываются. Имеется информация о здоровом питании. Есть информация для потребителя, где хранится книга жалоб. Информация доступная и хорошо читаемая.

Необходимо отметить положительную тенденцию по вкусовым качествам блюд.

Организации горячего питания в МАОУ «Школа № 3» осуществляется на должном уровне, в соответствии с нормативными документами.

ПРК МАОУ «Шкала № 3» М. С. Хромойкина