

## Справка по проверке организации питания в ГБОУ СОШ № 309 от 13.09.2023г.


### Комиссия в составе:

1. Фадеевой Елены Владимировны
2. Тимофеевой Марины Сергеевны
3. Горновой Юлии Вячеславовны
4. Лебедева Людмила Руслановна
5. Тарасов Максим Игоревич

**Предмет проверки:** организация питания в ГБОУ СОШ №309 Центрального района СПб.

### Перечень вопросов, изученных в ходе проверки:

1. Анализ организации социального и платного питания обучающихся в образовательном учреждении.
2. Наличие необходимых документов, корректность их оформления и полнота заполнения. Размещение в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на сайте учреждения и мониторинг питания. рф всей необходимой информации.
3. Соответствие оказания услуг по организации питания условиям заключенных контрактов. Проверка фактического оказания услуг. Применение заказчиком мер ответственности в случае нарушения Организатором питания условий контракта.

Контрольное мероприятие	Результат контроля
Договор об организации социального питания Организатор питания	Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с контрактом, на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях Центрального района Санкт-Петербурга в 2021-2023 годах, заключенным с ООО «Северная Столица»
Информация для родителей (наличие стенда в доступном месте, нормативные документы, примерное меню, ассортиментный перечень буфетной продукции, ответственные за организацию питания и их контактные телефоны)	
Наличие примерного 2-х недельного циклического меню, утвержденного Организатором питания и руководителем учреждения	В наличии
Ежедневное меню, утвержденное руководителем на день проверки	В наличии

Размещение меню на сайте учреждения и мониторингпитание.рф	Меню размещено Меню размещено
Организация платного питания: ассортиментный перечень буфетной продукции меню свободного выбора (ассортимент, стоимость) режим работы буфета	Расположен на буфете и на информационном стенде в обеденном зале Утверждено директором и размещено на буфете В наличии
Графики предоставления питания по классам	В наличии
Создание условий для выполнения личной гигиены школьников в столовой	Условия созданы (4 раковины, 3 электросушилки для рук, установлен дозатор с антисептическим средством, на каждой раковине имеется антибактериальное жидкое мыло)
Санитарное состояние пищеблока и столовой	Удовлетворительное

**Заключение (рекомендации):**

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно- общественный контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, выхода горячей продукции, за соблюдением санитарно- гигиенических норм приготовления блюд. А также за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с утвержденным графиком питания. Организовано дежурство учителей и учащихся старших классов по столовой.

**Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворительности качеством школьного питания;
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием помещений школьной столовой
3. Заменить тарелки, на которых подаются вторые блюда на тарелки большего размера.

**Члены комиссии:**

1. Фадеева Е.В.
2. Тимофеева М.С.
3. Горнова Ю.В.
4. Лебедева Л.Р.
5. Тарасов М.И.

