

Справка

по итогам проверки организации питания в лагере с дневным пребыванием детей при МБОУ «Чамеровская средняя общеобразовательная школа»

Тема: «Организация питания детей в лагере с дневным пребыванием детей»
Дата проверки: 10 июня 2026 года, время проверки 12.30- 13.50.

Цель проверки:

- контроль организации питания учащихся в пришкольном лагере;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние обеденного зала.

Проверка осуществлялась на основании приказа директора школы от 09.06.2026 № 143 « О проведении внеплановой проверки « Организация питания детей в лагере с дневным пребыванием детей на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Чамеровская средняя общеобразовательная школа» комиссией в составе: Председателя комиссии – Деева С.В.. – начальник лагеря;

Членов комиссии:

- Кошпалова Н.М. – законный представитель учащегося 1 класса;
- Логинова Е.Н.- учитель начальных классов;
- Соловьева А.А. – законный представитель учащегося 9 класса;
- Тюкина И.Г. – заведующий хозяйством;
- Соколова Н.А. – начальник лагеря;
- Белевцова Н.В. – медицинская сестра.

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 обучающимися,
- 4) проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
- 5) опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверка проводилась в соответствии с требованиями статьи 37 Федерального Закона от «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ по организации питания обучающихся, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций - МР 2.4.0179-20, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г., Положением о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания детей в пришкольных лагерей в школьной столовой в 2025-2026 учебном году.

Проверкой установлено: Питание осуществляется на основании примерного

четырнадцатидневного меню, согласованного с директором школы и утвержденным начальником лагеря, размещенного на сайте учреждения с целью ознакомления родителей. Согласно режиму дня с шестичасовым пребыванием детей питание двухразовое: завтрак в 9.30 час., обед в 13.30 час. Питание осуществляется на сумму 135,00 руб. в день (с родительской платой за питание) и 108,50 руб. в день (дети в трудной жизненной ситуации) с доплатой из муниципального бюджета в сумме 26 руб. 50 коп. согласно постановлению Администрации Весьегонского муниципального округа от 20.03.2026 № 214 «Об организации отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков в 2026 году».

В обеденном зале вывешивается ежедневное меню, с указанием наименования блюд, выхода продуктов, количества пищевых веществ, номера блюда из рецептурного сборника, подписанное поваром, кладовщиком и начальниками лагерей. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», разрешение на выдачу готовых блюд заверяется подписями трех членов комиссии, отзывы о качестве блюд положительные. Бракеражной комиссией руководит медицинский работник Белевцова Н.В. Суточные пробы готовой продукции берутся и хранятся в холодильнике.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Анализ ежедневного меню и меню – требований позволяет сделать вывод, что в детском рационе имеются мясные, рыбные, овощные блюда, супы, каши, соки, салаты и раз в неделю фрукты.

В процессе общения с детьми по поводу питания, качества приготовленных блюд, выяснено, что блюда, предложенные на обед, вкусные, но не все дети съедают первое блюдо, так как не все дети едят его дома, второе блюдо съедают все. На завтрак кашу едят все дети с удовольствием.

Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, уборка проводится после каждого приема пищи. Санитарная одежда работников пищеблока в удовлетворительном состоянии, чистая, при раздаче используются перчатки. Воспитатели контролируют порядок в обеденном зале, мытье рук детьми. Количество раковин для умывания достаточное.

Документы по организации питания имеются, необходимые ведутся: бракеражные журналы, меню – требование, ежедневное меню.

Набор блюд не всегда соответствует фактическому меню, что связано со стоимостью пищевого сырья, отсутствием на складе продуктов, заказанных по заявке, несвоевременными поставками пищевого сырья поставщиком из-за неисправности транспорта.

Выводы:

- питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями,
- организован ведомственный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за посещаемостью детьми столовой, созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми.

Рекомендации:


с целью контроля качества питания осуществлять мониторинг

удовлетворенности качеством питания детей и родителей.

Председателя комиссии

Членов комиссии:

 Деева С.В..

 Коппалова Н.М.

 Логинова Е.Н.

 Соловьева А.А.

 Тюкина И.Г.

 Соколова Н.А.

 Белевцова Н.В.