



Утверждаю:  
Директор школы-интерната  
С.А. Дорохов

Аналитическая справка  
проводимых проверок комиссией по  
контролю за организацией и качеством горячего питания  
КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»  
2022-2023 учебный год

В 2022-2023 учебном году были проведены 6 проверок организации горячего питания, результаты которых были отражены в актах.

В школе-интернате организовано горячее питание в соответствии с нормативно-правовыми документами:

«О создании бракеражной комиссии», «Положение об организации питания в школе-интернате», «Положение о родительском контроле за организацией питания». «О создании комиссии по контролю за питанием»

Питание обучающихся соответствует режиму работы школы. Сбалансированное пятиразовое питание для проживающих обучающихся в интернате, двух разовое питание (обед, полдник) для проходящих; в одну смену завтрак, ужина и обед, полдник в две смены.

За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места, посадочных мест достаточное количество. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи.

Сотрудники столовой, педагоги и обучающиеся соблюдают все необходимые санитарно-гигиенические требования. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посудой, столовыми приборами, холодильным, технологическим, электрооборудованием. Все работники столовой обеспечены спец.одеждой.

Обучающиеся посещают столовую по графику, утверждённому директором школы-интерната, в сопровождении педагогов, которые следят за культурой питания.

Для мытья рук имеется 4 раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

В рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты, рыба, молоко и молочные продукты, фрукты, овощи, соки, кондитерские и другие продукты согласно 10-дневного меню, утверждённого директором школы-интерната.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Наличие порций соответствует количеству присутствующих учащихся.

По опросам обучающихся и их анкетам можно сделать вывод: учащиеся довольны разнообразным питанием, готовят вкусно, особенно котлеты, жаркое по-домашнему, булочки, ватрушки, пироги, нравятся йогурты, фрукты, соки.

На сайте школы размещена информация об организации питания:

- План мероприятий комиссии по контролю за организацией питания обучающихся КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат» на 2022- 2023 уч. г.
- Результаты анкетирования среди обучающихся по вопросам качества и организации питания в школе-интернате.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания в КГБОУ «БОШИ» удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих не было. Комиссия рекомендовала сотрудникам столовой продолжать соблюдать требования санитарных

правил, неукоснительно выполнять нормы и требования к организации питания согласно действующему законодательству.

№7 от 23.05.2023 г

Председатель комиссии  /Л.Я. Конарева