

**Российская Федерация**  
**Министерство общего и профессионального образования**  
**Ростовской области**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**Ростовской области**  
**«НОВОШАХТИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**  
(ГБОУ РО Новошахтинская школа-интернат)  
ул. Харьковская, 8 А; тел.: 2-38-58, 2-25-30; факс: 2-38-58  
E-mail: int33n@yandex.ru

**Справка**  
**о наличии постоянной системы контроля организации питания**  
**(родительский контроль, производственный контроль)**  
**в ГБОУ РО Новошахтинской школе-интернате**

Организация питания в ГБОУ РО Новошахтинской школе-интернате соответствует нормативно-правовым актам и методическим рекомендациям по общественному питанию в образовательных организациях.

На начало учебного года изданы приказы: «Об организации питания обучающихся на 2021-2022 учебный год», «Об организации контроля за горячим питанием обучающихся», «О создании бракеражной комиссии», утверждено двухнедельное меню (весна-лето, осень-зима) для двух возрастных категорий, Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Ежедневное меню соответствует примерному 14-дневному меню, по составу и выходу блюд, соответствует рецептуре приготовления блюд технологическим картам. 100% обучающихся школы-интерната охвачены горячим питанием.

В течение учебного года, согласно плану-графику (приложение к приказу от 31.08.2021 № 233 «Об организации контроля за горячим питанием»), осуществлялись проверки родительского контроля общешкольной комиссией с привлечением членов родительского совета. Результаты проверок отражены в актах, которые находятся на официальном сайте школы-интерната в открытом доступе ([ссылка родительский контроль](#)). Также организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей. В онлайн-опросе участвовало 117 респондентов, в результате анкетирования выявлено, что полностью удовлетворяет организация питания в школе 95% опрошенных, в ходе анализа выявлены замечания и предложения по улучшению качества и организации питания.

Мероприятия по Программе производственного контроля проводятся в полном объеме. Всеми работниками пищеблока пройден медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Систематически проводится контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья. Проверка подлинности деклараций и свидетельств, сертификатов проводится в программе «Меркурий». Контроль на этапах технологического процесса выполняется неукоснительно. Договор с

микробиологической лабораторией для исследований заключается ежегодно. Пищеблок, продуктовый склад полностью оборудован инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и созданы все условия для хранения продуктов и сырья в соответствии с СанПиН. Все формы отчетности, связанные с осуществлением производственного контроля заполняются своевременно (Акты, Журналы).

Рекомендации:

1. Ответственной по организации питания Кохтенко М.А.:
  - разработать совместно с медработниками памятки для родителей по организации питания детей в семье;
  - провести беседы с обучающимися 5-9 классах о принципах здорового питания.
2. Классным руководителям и учителям-предметникам усилить контроль за выполнением графика приема пищи, соблюдать время начала второго завтрака, не допускать остывания блюда.

И.о. директора школы-интерната



И.И. Бугаенко

30.12.2021 г.