

**Аналитическая справка по организации школьного питания
МКОУ «СОШ с.Прималкинского» ул.Кныш д. 150**

В соответствии с письмом МКУ «Управление образования местной администрации Прохладненского муниципального района КБР» № 2108 от 27.11.2025г. «О необходимости проведения контрольных мероприятий по соблюдению требований организации питания в ОО» осуществлена проверка организации горячего питания в МКОУ «СОШ с.Прималкинского».

Цель проверки:

- соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов содержания пищеблока и помещения для хранения продуктов;
- соблюдение нормы выхода блюд рациону питания типового меню меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 7 до 11 лет, обучающихся в МКОУ «СОШ с.Прималкинского»;
- обеспеченность учащихся и воспитанников МКОУ «СОШ с.Прималкинского» горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- санитарное состояние посуды, кухонного инвентаря, наличие суточных проб.

Дата проверки: 12.01.2026 г.

Состав комиссии:

1. Зайриева М.М. – медсестра,
2. Березуцкая И.П. – экономист по планированию,
3. Пупынина Т.В. – повар,
4. Кучкова Л.А. - методист

1. Всего в начальной школе МКОУ «СОШ с.Прималкинского» питаются за счет средств федерального бюджета 333 учащихся.

2. Поставщики продуктов, поставляемых в столовую
ИП Бориев Н.А.
ООО «Новопавловск»

3. График питания:

1 смена			
2 перемена	09:45 - 10:05	Завтрак	1-2 классы
3 перемена	10:50 – 11:10	Завтрак	3-4 классы

4. Питание организовано в соответствии со следующей нормативно-правовой базой МКОУ «СОШ с.Прималкинского»:

- Положение о контроле за организацией и качеством питания в МКОУ «СОШ с. Прималкинского»
- Положение о школьной столовой МКОУ «СОШ с. Прималкинского»
- Положение об организации питьевого режима обучающихся в МКОУ «СОШ с. Прималкинского»
- Положение об организации питания обучающихся МКОУ «СОШ с. Прималкинского»
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МКОУ «СОШ с. Прималкинского»
- Приказ Об организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ, в том числе инвалидов, обучение которых организовано на дому
- Приказ Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ «СОШ с. Прималкинского» в 2025-2026 учебном году
- Приказ Об организационных мероприятиях по родительскому контролю за питанием обучающихся в МКОУ «СОШ с. Прималкинского» на 2025-2026 учебный год
- Приказ О размещении ежедневного меню горячего питания в разделе Food на сайте школы
- Типового примерного меню для учащихся 1-4 классов 2025г.
- Календаря питания 2025г.
- Экспертное заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного меню № П 3887 от 25.11.2025г.

Документация опубликована на официальном сайте ОУ в сети Интернет, также размещены информационные плакаты горячей линии Общероссийского Народного фронта по осуществлению контроля качества горячего питания. В специальном разделе на официальном сайте ОУ публикуется ежедневное меню.

Школьная столовая рассчитана на 236 посадочных мест. Санитарное состояние обеденных залов хорошее. В столовой организован питьевой режим. Сотрудниками пищеблока соблюдаются санитарные нормы: санитарные книжки в наличии, медосмотр пройден вовремя, СИЗ в наличии и применяются по норме. Оформлен стенд с утвержденным информационным меню, в котором отражено название и выход блюд, химический состав, калорийность. Ежедневное меню составляется в соответствии с утвержденным примерным меню.

Санитарное состояние пищеблока, складских помещений удовлетворительное. Но одна из печей и один из холодильников в нерабочем состоянии. Также отмечено недостаточное количество моющих и

дезинфицирующих средств. На складах установлены термометры. Рабочий инвентарь с необходимой маркировкой в наличии. Используется столовая и кухонная посуда без механических повреждений. На складе и в холодильнике при хранении продуктов соблюдаются требования товарного соседства. На продукты питания имеются сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные сопроводительные документы (яйца куриные, рыба, мясо, молочные продукты), клеймо на мясо говядины в наличии. Соблюдается своевременное обновление маркировочных ярлыков на всех продуктах питания. Продукты хранятся в соответствии с температурным режимом, условиями и сроками хранения. Просроченные продукты отсутствуют. Пищевые отходы составляют около 17-18%.

Технологический процесс приготовления и выхода блюд в соответствии с требованиями: массы порций строго по примерному двухнедельному меню и по мерной метке на посуде для раздачи. Суточные пробы плотно закрыты крышкой, имеется бирка, подписанная ответственным лицом. Строго по форме ведутся журналы: бракеража готовой пищевой продукции; бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенического состояния здоровья работников пищеблока, учета температуры и влажности в складских помещениях.

5. Выводы:

- Организация горячего питания в школе осуществляется на должном уровне, в соответствии с нормативными документами.
- Требуется ремонт печи и холодильника, а также приобретение моющих средств.

6. Рекомендации: повару ОУ соблюдать все нормы и требования по организации питания в МКОУ «СОШ с.Прималкинского», способствовать улучшению качества питания.

12.01.2026

методист Кучкова Л.А.