

Акт проверки организации питания в МАОУ СОШ № 18

Комиссией в составе: заместитель главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Топорков М.О., главный специалист отдела по потребительскому рынку Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Галашева Н.В., заведующий школьным отделением № 1 ГАУЗ СО «Детская городская больница № 8 г. Екатеринбург» Гагарина О.В., главный специалист сектора по координации работы в сфере образования Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Ходкевич О.В., на основании распоряжения главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга от 20.01.2021 № 9/46/68 «О внесении изменений в распоряжение главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга от 15.09.2015 № 324/46/68 «О создании районной межведомственной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся МОО Чкаловского района города Екатеринбурга», в соответствии с графиком контроля организации питания обучающихся МОО Чкаловского района на 2024/2025 учебный год, в присутствии ведущего специалиста Управления образования Чкаловского района Департамента образования Администрации города Екатеринбурга Зубковой Е.Н. 14.11.2024 проведена проверка организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 18.

В результате проверки установлено:

В МАОУ СОШ № 18 имеется утвержденное руководителем питающей организации ООО «Комбинат питания «Школьный базовый» и согласованное с директором 14-дневное (двухнедельное) основное (организованное) меню. Документы по организации питания имеются в полном объеме (приказы, положения и т.п.). Общественно-административный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю качества питания, ответственным за организацию питания от администрации школы. На официальном сайте МАОУ СОШ № 18 размещена информация об организации питания. В разделе «Сведения об образовательной организации» создан подраздел «Организация питания в образовательной организации» и заполнен в соответствии с требованиями приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 04.08.2023 № 1493 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации». Имеются информационные стенды по организации просветительской работы по вопросам здорового питания обучающихся, на которых представлена информация для всех субъектов образовательного процесса по организации питания, пропаганде школьного питания, профилактике кишечных инфекций.

Питание обучающихся организовано в 7 перемен (4 перемены в первую смену и 3 во вторую) продолжительностью по 20 минут. Охват питанием обучающихся составляет 92,5 %. При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью. Обработка столов горячей водой с моющим

средством производится до и после каждого приема пищи. Ежедневная уборка обеденного зала производится с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

По результатам проверки рекомендовано.


1. Увеличить охват участников анкетирования по вопросам удовлетворенности школьным питанием. Добавить вопросы по вариативности приготовления блюд и вопрос/предложение к организатору питания с целью выявления вкусовых предпочтений обучающихся и причин отказа обучающихся от школьного питания. Организовать совместную работу с организатором питания по введению меню свободного выбора для обучающихся 10-11 классов.

2. Продолжить систематическую работу по обучению детей и их родителей основам здорового питания, в том числе путем реализации образовательных программ «Основы здорового питания» (федеральное бюджетное учреждение науки «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены») и «Разговор о правильном питании», (федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт возрастной физиологии Российской академии образования»).

3. Осуществлять постоянный контроль за исправным состоянием кранов, полотенцесушителей, качеством мытья (обработки) сантехнического оборудования в месте, оборудованном для мытья рук перед обеденным залом. Раковины должны очищаться специальными моющими средствами по мере загрязнения, но не менее 2 раз в день.

3. По результатам обследования пищеблока рекомендовано соблюдать объем контрольного блюда в соответствии с выходом блюда по меню. Обеспечить качественную сушку посуды. Не допускать в производственных помещениях хранения личных вещей.

Заместитель главы Администрации
Чкаловского района



М.О. Топорков

Заведующий школьным отделением
ГУАЗ СО ДГБ № 8



О.В. Гагарина

Главный специалист отдела
по потребительскому рынку Администрации
Чкаловского района города Екатеринбурга



Н.В. Галашева

Главный специалист сектора по координации работы
в сфере образования



О.В. Ходкевич

Ведущий специалист управления образования
Чкаловского района Департамента образования
Администрации города Екатеринбурга



Е.Н. Зубкова