Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ №84

Тема: контроль «Организация питания учащихся».
Дата проверки: 6 октября 2023 года.
Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Тарасовой С.И., ответственной по питанию Галиуллиной И.М., представителями родительской общественности 1а и 1б классов в составе Кашунцова Е.В, Наседкина И.В, Черняева О.Л, Саевич А.Г.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:
1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарного содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. На момент проверки классные руководители сопровождают свои классы. При входе в столовую имеются раковины с мылом и бесконтактный санитайзер с антисептиком. В столовой расположен стенд с информацией о здоровом питании и витаминизации, также весит «Меню» с выходом. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Качество приготовления пищи члены комиссии оценили на оценку «хорошо». Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Выводы: 1. Питание обучающихся ГБОУ СОШ №84 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

2.Проводиться работу с родителями и детьми по рационализации питания ребёнка в школе и дома.

Рекомендации:

1.Учитывать требования к температуре готовых блюд и напитков.

2. Классным руководителям на классных часах и родительских собраниях еще раз довести до родителей и детей, что горячий завтрак и обед - основа крепкого здоровья; соблюдение режима питания - заряд энергии на целый рабочий день.

Оценочный лист прилагается.