

Справка по проверке питания обучающихся

Цель проверки: состояние и эффективность организации питания.

Дата: ноябрь 2019 г.

Проверяющие: Ефименкова О.А., Зинина Н.В.

В соответствии с планом работы школы родительской общественностью и администрацией школы 30 ноября 2018 г. была проведена проверка состояния и эффективности питания обучающихся, работы буфета - раздаточной.

От родителей присутствовали: Красникова М.О. (3б), Полякова Н.В. (4г), Сенина Е.А. (3в), Чекмизева С.В. (4а), Вобликова Е.Е. (3г), Егорова Е.М. (3а).

Зинина Н.В., заместитель директора по УВР, Касьянова Н.А., ответственная за питание, ознакомили родителей с организацией питания обучающихся: показан график питания детей, график дежурства учителей в столовой, график дежурства обучающихся в столовой. Показана вся нормативная документация по организации питания: действующие СанПиНы по детским и подростковым учреждениям, план контроля организации питания на 2019-2020 учебный год, договор с питающей организацией, приказы по школе, 10-дневное меню, журнал учета детей, питающихся на дотацию, книга количественно-суммарного учета средств, выделяемых на дотационное питание, журнал бракеража готовых блюд, журнал «Здоровье», журнал учета случаев поставки недоброкачественной продукции, журнал витаминизации третьих блюд. Родители ознакомились с условиями труда работающих (температура воздуха, освещенность, безопасность), увидели, как происходит санитарная обработка помещений, посуды, как обслуживаются обучающиеся, увидели культуру потребления пищи обучающимися. Ознакомились с меню на день проверки, с ассортиментом буфета.

После осмотра столовой, моечной, родителям был предложен обед. Блюда признаны вкусными, качественными. Замечаний по приготовлению нет.

Сделаны выводы:

- Санитарное состояние столовой и инвентаря удовлетворительное.
- Мармиты и холодильник в рабочем состоянии. Освещенность помещений в норме.
- Имеется разделочный инвентарь.
- В холодильнике хранятся ежедневные пробы, термометр присутствует.
- Вся посуда промаркирована. Все работники в специальной одежде. Для одежды и обуви работников есть специальный закрывающийся шкаф. Для уборки помещения имеется инвентарь. Он весь в наличии.
- В моечной имеются решетки для сушки посуды, столы для посуды. Работает водонагреватель. Имеется механическая вытяжка, подставка-решетка для ног.
- Питающая организация предоставила в школу новую посуду в достаточном количестве.
- Увеличено количество посадочных мест.
- Привоз продукции осуществляется по графику.
- В обеденном зале уборка производится после каждого приема пищи. Пожелания: добавить осветительных ламп.
- Дежурные в фартуках, волосы прибраны.
- На столах есть бумажные салфетки, эстетическое состояние столовой удовлетворительное.
- Меню достаточно разнообразное. Представлено меню для детей, питающихся на дотацию и для детей, питающихся за родительскую плату. Ассортимент буфета разнообразен.
- Заменить отдельные блюда в десятидневном меню.
- Поставить водонагреватель.
- Заменить оставшиеся ветхие окна.

Рекомендации.

1. Отметить целенаправленную работу по пропаганде правильного питания, по увеличению охвата горячим питанием классных руководителей и администрации школы.
2. Дежурному учителю и ответственному по питанию следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Срок: постоянно

3. По возможности заменить окна и осветительные лампы.
4. Классным руководителям 1-11 классов не разрешать обучающимся вынос хлеба, буфетной продукции за пределы столовой и буфета-раздаточной.