

Справка
по итогам проверки порядка в школьной столовой, качества приготовления пищи.

Цель проверки: соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания в столовой, контроля за качеством питания.

Дата: октябрь 2019 г.

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

В соответствии с планом работы школы, с целью соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания в столовой, контроля за качеством питания была проведена проверка организации питания обучающихся в школе.

В школе имеется нормативная документация по питанию. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с составленным графиком питания, утвержденным директором школы. За каждым классом закреплены столы.

В школе составлен график дежурства классов и учителей в столовой, организовано дежурство по столовой обучающихся школы, которые помогают накрывать столы. Все дежурные находятся в фартуках.

Все помещения столовой, буфета, моечной по чистоте и организации соответствуют санитарным нормам. Мармиты, холодильник бытовой в рабочем состоянии. Персонал столовой соответствует квалификации и имеет все разрешительные документы. Организовано обеспечение школьников льготным питанием. Посуда содержится в чистоте.

Меню за последние десять дней разнообразное, о чем свидетельствует бракеражный журнал. Блюда, приготовленные в соответствии с утвержденным меню, вкусные, разнообразные и подаются горячими. Есть контрольные блюда. Медицинским персоналом ежедневно берутся пробы и делается запись в бракеражный журнал. Ведутся журналы санитарного состояния помещения, здоровья, дежурства обучающихся.

Подвоз горячего питания и буфетной продукции осуществляется 2 раза в день согласно нормам СанПиНа.

В октябре в меню для льготников присутствует каша молочная «Дружба», овсяная, рисовая, пшенная, манная. В меню для обучающихся включены такие блюда, как плов с курицей, котлеты из говядины, биточки из курицы, каша молочная «Дружба», пшеничная, булки с сыром, отварные макароны, зразы, гуляш, запеканка творожная, разнообразные первые блюда: суп вермишелевый, гороховый, рисовый, щи и борщ со свежей капустой. На обед ко вторым блюдам подается горошек консервированный, салат из свеклы, из свежей капусты. Вторые блюда: гуляш, оладьи из печени, рыба припущенная, тефтели из говядины и рыбные фрикадельки. Из напитков присутствует чай с лимоном, с шиповником, кисель, напиток из свежемороженых ягод. Калорийность составила 1211 ккал.

Кроме обеденного зала в школе организована работа буфета. Разнообразен ассортимент буфета. Из мучной продукции: пирожки с капустой, с картошкой, пицца, сдоба: выборгская устрица, кекс столичный, круассаны, соки в ассортименте. Также есть конфеты, печенье, напитки, шоколад.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Санитарные и гигиенические нормы обучающимися соблюдаются. Атмосфера в обеденном зале располагает к употреблению пищи.

Вместе с тем есть недостатки: на большой перемене не всегда присутствует дежурный учитель, не все учителя-предметники 5-6 классов организованно приводят детей в столовую, в связи с чем трудно отследить количество питающихся детей. Хочется отметить хорошую работу классных руководителей 5а (Старчикова Л.В.), 6в класса (Кабанина Ю.С.), 7м (Меняйленко О.А.).

Рекомендации.

1. Учителям-предметникам, работающим в 5-6 классах, организованно приводить детей в столовую.

Срок: постоянно

2. Классным руководителям систематически прививать обучающимся культуру употребления пищи.

3. Гуляевой Г.Г., заместителю директора по УВР, контролировать дежурство учителей и учеников в столовой.

Срок: в течение года