

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в столовой МОУ СОШ№1 УКМО.

Цель проверки: контроль за организацией питания, контроля качества питания в школе.

Время проверки: 11 мая. 2021 г.

Метод проверки: анкетирование учащихся и родителей, посещение столовой во время приема пищи, беседа со старшим поваром.

Время проверки: 10.15,11.30.(перемена).

Согласно плану общешкольного родительского комитета состоялся рейд членов общешкольного родительского комитета по проверке организации горячего питания для учащихся 1-11 классов. В школе обучается 608 учеников, из них 567 охвачены горячим питанием, что составляет – 93% от общего числа. По 1-4 классам из 240 учащихся питается 234, что составляет 97,5 % (6 ребят не питается – с Омолой, Боярск). По 5-11 классам из 368 учеников горячим питанием охвачено 33 ребёнка, что составляет 90% (6 учеников – на домашнем обучении, 29 ребят приносят еду из дома). Ежедневно ребятам предлагается разнообразное меню: в этот день были рыбные тефтели с картофельным пюре, борщ, винегрет. На завтрак хлеб с маслом сыром, для младших классов этот день давали мандарины. На переменах члены родительского комитета выборочно побеседовали с ребятами 7-8 классов, 9-11 классов на тему что их не устраивает в школьном питании, считают ли они разнообразным меню школьной столовой. Дети отмечают разнообразие приготовленных продуктов, по сравнению с прошлым годом вкуснее стали супы и борщи. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества приготовленных блюд хорошие: рыбные котлеты в горячем состоянии, хорошие на вкус, в достаточной мере подсолены и в целом качество обработки соответствует предъявляемым требованиям - это подтвердила заведующая столовой. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Организация питания: начальные классы организовано заходят в столовую вместе со своим учителем. Руки детей обрабатываются либо при входе в столовую, либо накануне в классе. В зале имеется 3 раковины с подачей горячей воды и мылом. электросушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места учитываются по мере соблюдения дистанции, кормление учащихся в столовой осуществляется строго по графику. Работники столовой обрабатывают столы после каждого класса, используя моющие дезинфицирующие средства. Грязная, использованная посуда тут же

поступает на мойку, где проходит нужную обработку. Членами комиссии проведено анкетирование учащихся: всего анкетировалось 236 учащихся:

Вопрос - номер	да	нет	Затрудняюсь ответить
№1	230	4	2
№2	226	-	4
№3	217	Не всегда -13	-
№4	230	-	-
№5	197	22- были бы больше порции	11
№6	Не всегда - 199		
№7	219	6	5
№8	Нелюбимая пища – запеканка, омлет - большинство.		
№9	Да – 226. 4 – затрудняюсь ответить.		

Выводы Проверка работы пищеблока, организация питания проводится регулярно по различным направлениям: выполнение перспективного примерного меню, выполнение норм закладки продуктов, выполнение норм выхода блюд, выполнение санитарно - гигиенических правил, проведение бракеража готовых блюд, проведение дезинфекции. Членами комиссии было отмечено вкусное приготовление готовой пищи, доброжелательное отношение, как к детям, так и к взрослым, незамедлительное обслуживание присутствующих. В ходе проверки грубых нарушений не выявлено, все рекомендации работники пищеблока выполняют незамедлительно. Детям нравится больше всего выпечка, слабо едят омлет и запеканку.

Предложений по улучшению питания нет, всё устраивает детей, особенно младшие классы. Старшеклассники желали бы порции побольше. Этот момент некоторые классные руководители берут на заметку и подходят к каждому ребёнку индивидуально.

Заместитель директора :  Дейнега ГГ

Ознакомлен: шеф повар  Кирдяшкина АГ