

Справка по школьному питанию в МАОУ «СОШ № 50»

Цель проверки:

1. Оценка организации питания учащихся.
2. Анализ меню.
3. Выявление замечаний и предложений по питанию.

Дата проверки: 18.03.22

Состав комиссии:

1. Заведующий производством Николаева Л.А.
2. Ответственный за питание Зюзина Э.Т.
3. Председатель родительского комитета Хайбуллина Т.И.
4. Представитель родительской общественности Хазиева Е.Н.

1. Оценка организации питания в школьной столовой

18.03.2022 года школьную столовую посетила комиссия в составе 4 человек: заведующий производством Николаева Л.А., ответственный за питание Зюзина Э.Т., председатель родительского комитета Хайбуллина Т.И., представитель родительской общественности Хазиева Е.Н. В день посещения комиссии дежурные имели опрятный вид, головные уборы. Зал для питания чистый. Столы протираются дезинфицирующим раствором после каждого приема пищи. Обеденный зал рассчитан на достаточное количество посадочных мест. В столовой имеются условия для мытья и сушки рук, организован питьевой режим. На каждом столе имеются ложки в специальной посуде. На стенах есть стенды, в которых есть информация о графиках питания классов, дежурства учителей и классов, посещения столовой родителями. В столовой помимо детей и работников находились дежурный учитель и классные руководители.

2. Анализ меню

Меню соответствует нормам СанПиН, утвержденным управлением Роспотребнадзора. Меню в школе не делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности питания школьников. Питание организовано с использованием овощей и фруктов. В меню включены только натуральные продукты. Систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

В день посещения столовой комиссии была предложена порция: винегрет, макароны отварные, котлеты, хлеб «Рябинушка», чай черный с сахаром. Члены комиссии отметили, что порция достаточно теплая, макароны в достаточном количестве, котлеты сочные. Винегрет из свежих овощей, соль и масло в достаточном количестве. Однако, чай был едва теплый.

3. Замечание и предложения по организации питания

В день проверки школьной столовой комиссия обратила внимание, что в школе хорошо организовано дежурство учеников и учителей. Отметили оформление стендов. По организации питания выявлено замечание по чаю: чай холодный. Рекомендуется подогревать чайники перед разливом.

Выводы и рекомендации:

1. Отметить хорошую работу работников пищеблока по организации питания.
2. Заведующей производством Николаевой Л.А. и ответственной за питание Зюзиной Э.Т. продолжать вести документацию по питанию.
3. Заведующей производством Николаевой Л.А. продолжать следить за выполнением норм СанПиН при организации питания.
4. Заместителю директора по ВР Ахметовой Г.З. продолжать вести учет дежурства по классам и дежурства учителей.

Справку составила заместитель директора по УР Зюзина Э.Т.