

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: 15.04.22

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 Тихонова М.А.

1. Оценка организации питания в школьной столовой

15.04.2022 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 Тихонова М.А. В день посещения комиссии дежурные имели опрятный вид, головные уборы. Зал для питания чистый. Дежурные одеты в едином стиле, что имеет эстетичный вид. 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. На стенах имеются плакаты о здоровом питании, нарисованные детьми. Выполняются требования к организации питьевого режима. Классы приходят в зал питания с классным руководителем, моют руки и садятся за столы. Таким образом, в столовой помимо детей и работников столовой находились дежурный учитель и классные руководители.

2. Анализ меню

Меню находится на специальном стенде. Анализ меню показал, что оно 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.

В день посещения столовой комиссии была предложена порция: омлет, десерт фруктовый «Яблоко», хлеб «Рябинушка», какао с молоком полусладкое. Члены комиссии отметили, что порция достаточно теплая, омлет был взвешен, в вес порции соответствует меню. Фрукты свежие, мытые.

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, чистоту зала питания. На столах имеются столовые приборы в отдельных металлических контейнерах. Посуда и столовые приборы чистые. На столах есть одноразовые салфетки. По организации питания не было выявлено никаких замечаний.

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.