

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: 17.12.21

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 Хафизова А.М.

1. Оценка организации питания в школьной столовой

17.11.2021 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 Хафизова А.М. 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. 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 в школе не делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности питания школьников. Меню соответствует нормам СанПиН, утвержденным управлением Роспотребнадзора. 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.

Комиссии была предложена порция, состоящая из тушеных овощей, зраз, салата из квашеной капусты, чая с сахаром. Членами комиссии было отмечено, что порция была достаточно горячая, очень понравился салат, который был сочным и свежим.

3. Замечание и предложения по организации питания

В день проверки школьной столовой комиссия обратила внимание, что чай был холодным, было предложено подогреть, прежде чем разливать в стаканы.

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.