

Справка
по итогам родительского контроля организации питания обучающихся

2 апреля в школе прошёл родительский контроль организации питания обучающихся
Цель проверки: проверка соответствия документации на готовую продукцию, поступающую на пищеблок

Всего в школе 14 обучающихся, получают горячие обеды все обучающиеся.

Школьная столовая рассчитана на 40 посадочных места. Ежедневно до восьми часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагога.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное 10-е меню в соответствии с нормами СанПиН. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. Запрещенных продуктов и блюд нет.

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиН. Персонал школьной столовой проходит медосмотр регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Выводы и рекомендации:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей.

Члены комиссии: Тютин Н.С. 

Кирилова М.С. 

Артемова О.В. 

