

СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
В МБОУ ГИМНАЗИИ «ПЕРСПЕКТИВА» Г.О. САМАРА

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся гимназии.
2. Проверка документации по организации питания.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
4. Качество питания.

Дата проверки: 11.10.2023 г. – 19.10.2023 г.

Состав комиссии: Федюк Н. Н. – ответственный за организацию питания, Денисенко А. Е. – представитель родительского комитета 7 А и 11 Б классов, Романовская М. В., представитель родительского комитета 11 А класса, Тушканова О. П. - представитель родительского комитета 4 В класса, Ивлиева Н. В. - представитель родительского комитета 2 В класса, Мигунова С. А. – медсестра, Кирьянова И. И. – главный бухгалтер, Смирнов О. В. – председатель Правления попечительского совета, Глухов В. Н. – член Правления попечительского совета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания в гимназии. В ходе проверки отмечено, что в общеобразовательном учреждении проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. Школьная столовая работает с 8.30-16.30. 100% учащихся гимназии с 5-11 класс охвачены горячим питанием (завтраки и обеды), включая субботу. Учащиеся с 1-4 классы также охвачены 100% питанием (завтраки, обеды, полдники). Буфетная продукция отсутствует.

Ежедневное меню всегда соответствует примерному циклическому меню, которое выставлено на сайте ОУ.

При анализе ассортимента ежедневного меню, составленного на десять дней, включены:

1 блюдо – супы, борщи, щи,

2 блюдо - мясные, колбасные изделия, рыба (2 раза в неделю), крупы, макаронные изделия, кисломолочные продукты.

Напитки - чай, компот, морс, сок, кисель, отвар шиповника, кофейный напиток, какао, кефир, молоко, ряженка.

Выпечка и кондитерские изделия.

Фрукты - яблоки, груши, бананы, персики, виноград, слива.

Овощи - свежие помидоры, огурцы, перец, редис, зелень, кабачки, баклажаны.

Питание организовано с учетом требований с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса и птицы, рыбы, творога, молока. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Качество приготовленных блюд в школьной столовой удовлетворительное. Витаминизация проводится за счет включения в меню «С» витамина (в охлажденный чай, компот, морс). Калорийность обедов удовлетворительная. На

основании контрольного взвешивания 5 порций обедов в образовательном учреждении можно сделать вывод, что на момент проверки были соблюдены нормы питания.

Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670 ккал до 2390 ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях». Запрещенных продуктов и блюд нет. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. В 2019 году на пищеблоке, в обеденном зале, в цехах были проведены ремонтные работы. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 200, используется рационально. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Работники пищеблока обеспечены спецодеждой.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было. Все сотрудники пищеблока имеют медицинские книжки, медицинские обследования проходят своевременно.

Ежедневно проводятся рейды родительской общественности по утвержденному графику. В рейдах участвуют члены родительской общественности классов. Родители, закрепленного класса, ежедневно (два раза в день – завтрак, обед) проводят дегустацию приготовленных блюд, оставляя свои предложения, рекомендации и выводы в специальном журнале «Отзывы родителей по качеству и организации питания».









Ежегодно по заказу администрации гимназии проводится анкетирование среди родителей начальной, основной и средней ступени обучения на предмет удовлетворенности родителями качества и организации питания в гимназии. По результатам проведенного мониторинга в марте 2019 года 100% родителей удовлетворены питанием, организованным гимназией.

График питания классов завтраками, обедами и полдниками вывешен на стенде и выполняется работниками столовой неукоснительно. Бесплатное питание получают льготные категории. Остальные учащиеся 1-11-х классов питаются за счет родителей.

В столовой организовано дежурство учителей и учащихся. Имеется график дежурства. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель и дежурный администратор.

Комиссия высоко оценила материально-техническую базу столовой, эстетическое оформление зала, санитарно-гигиенические условия, организацию приема пищи детьми, качество пищи.

Неудовлетворительных результатов в ходе посещения столовой не выявлено. Но вынесены предложения о проведении дальнейшей совместной работы родителей и педагогов по привитию санитарно-гигиенических навыков учащихся, особенно у учащихся начального звена (мытьё рук перед едой, пользование салфетками).

Члены комиссии – Федюк Н. Н. – 
Денисенко А. Е. – 
Романовская М. В. – 
Тушканова О. П. – 
Ивлиева Н. В. – 
Мигунова С. А. – 
Кирьянова И. И. – 
Смирнов О. В. – 
Глухов В. Н. – 