

Справка

по итогам проверки организации питания учащихся по МБОУ «Лицей № 68»
от 28 февраля 2020 года

- Цель проверки:
1. Организация питания учащихся.
 2. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.
 3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
 3. Анализ меню, качество питания.

Проверкой было установлено:

1. Основная масса питающихся первой смены (старшее звено и начальное звено) получает горячее питание во время перемен после второго, третьего и четвертого уроков, второй смены – после второго урока. Начальные классы приходят в столовую с классным руководителем. Старшие классы питаются в присутствии учителей-предметников или классных руководителей. Дежурство по столовой в классах отменено в связи с изменениями организации учета школьников. Классные руководители ведут электронные табеля посещаемости учащимися столовой, сопровождают детей в столовую. Учет завтраков и обедов, выданных детям, питающимся за счет адресной дотации и родительских средств, осуществляется работниками столовой. Всего питающихся 743 человек из 1148, что составляет 64,7 % от общего числа учащихся.

2. На момент проверки (11 часов 05 минут) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.

Завтрак учащихся для 1-11 классов состоял из: рагу из овощей, биточки рубленые из цыплят, соус молочный, чай с сахаром и лимоном, хлеб, сок фруктовый 02.. Стоимость полного завтрака - 65 руб.

В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка – от 10 руб. 00 коп. до 18 руб. коп.

2. График питания по классам утвержден директором, вывешен на стенде и выполняется работниками столовой неукоснительно.

3. Имеются приказы по школе:

- ❖ № 530 о/д от 01.09.19 г. О выделении адресной дотации на удешевления школьного питания;
- ❖ № 693 о/д от 30.10.2019 О питании;
- ❖ № 876 о/д от 25.12.2019 О питании;
- ❖ № 6 о/д от 13.01.2020 О выделении адресной дотации на удешевления школьного питания;
- ❖ № 93 о/д от 25.02.2020 О питании;

4. Имеются документы на категорию учащихся из многодетных малообеспеченных семей: заявление, копия паспорта одного из родителей, копии свидетельств о рождении, справка о составе семьи, справка из управления (отдела) труда и социальной защиты населения Министерства труда и социальной защиты населения РБ по району (городу) о том, что семья является малоимущей.

5. В наличие документы на учащихся из малообеспеченных семей: заявление, акт обследования жилищно-бытовых условий, решение классного родительского комитета о предоставлении дотационного питания, также имеются документы на

категорию социально-опасных, многолетних малообеспеченных и на детей с ограниченными возможностями здоровья.

6. Школа обслуживается столовой от Центра Детского диетического питания. Столовая для учащихся работает с 9.25 до 16.00.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 198 (достаточное), используется рационально.

Выводы:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся (еда теплая, накрыта перед приходом детей, в помещении чисто, произведен косметический ремонт, имеется современное оборудование)
2. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д.
3. При снятии пробы макарон, чувствовалось умеренное использование соли. Кусочки колбасы соответствовали норме. При снятии пробы чая, выявлено, что содержимое теплое, умеренно-сладкое. Приборы, столы чистые.
4. При опросе учащихся было выявлено, что еда вкусная, комнатной температуры, все дети съели макароны с колбасой.
5. Пожелания детей: выпечка, фруктовые и овощные салаты, соки, меню более разнообразное.
6. Правила этикета с учащимися в общем соблюдаются, но в отдельных случаях персонал столовой не приветлив.
7. Правила гигиены соблюдаются.
8. Познакомить со справкой всех родителей школы на родительском собрании.

Предложения:

1. Обеспечить питающихся салфетками.
2. Продолжить работу по организации питания учащихся.
3. Соблюдать правила этикета с посетителями.
4. На классном часе проводить беседу о пользе здорового питания.
5. Ввести в меню те блюда, которые наверняка дети съедают, такие как: картофельное пюре, макароны, гречневая каша, котлеты, сосиски, овощные салаты.
6. Рекомендовать использовать термоконтейнеры.
7. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.

Бирюкова Н.Н.

Ронжина С.Г.

Прищепова Т.Ф.

Бальбердина М.А.

Хамзина Е.Н.

