

Справка
по итогам проверки комиссии по осуществлению контроля за качеством
питания обучающихся в школьной столовой организации питания обучающихся
МОУ «СОШ №1» с.п. Куба - Таба

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 14 октября 2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Кажаровой М.З. – заместителем директора по ВР.
Шоговой М.З.– председатель Совета родителей школы;
Дыговой А.М.– член Совета родителей;
Тохтамышевой Ф.М. – член Совета родителей;
Бурановой З.Л. – член Совета родителей;
Горбоконенко А.Ю. – член Совета родителей.
Кочесоковой Х.М.- учитель начальных классов

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
 2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
 3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
 4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом
- 14 октября 2024г. в школьной столовой МОУ «СОШ №1» с.п. Куба - Таба была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:

На момент проверки в

- 1) Школьной столовой на 14 октября было предложено на завтрак биточки мясные из говядины, отварные макароны, свекла отварная в нарезке, чай с сахаром, хлеб пшеничный.
- 2) Ежедневное меню соответствует двухнедельному меню.
- 3) Выход продукции соответствует нормам указанным в меню.
- 4) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 8) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 9) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 10) Учащиеся накрываются столы до начала перемены;
- 11) Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
2. Обратиться к администрации, чтобы приняли меры по решению проблемы с вытяжкой и канализацией

Заместитель директора по ВР

Кажарова М.З.

Председатель Родительского комитета

Шогова М.З.