

О проведении контроля за организацией горячего питания  
для обучающихся школы комиссией родительского контроля в муниципальном  
бюджетном общеобразовательном учреждении  
средней школы №1 г. Данилова Ярославской области

от « 30 » ноября 2023 года

30 ноября 2023 года в 9.30 был проведён рейд по проверке столовой в средней школе №1 с целью оценки организации питания обучающихся школы.

В ходе проверки было установлено:

1. В школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона для обработки рук (раковины в столовой с холодной водой, дозаторы с жидким мылом, сушилки). Также дети начальной школы ходят в столовую с личными гигиеническими принадлежностями (полотенце).
2. Внешний вид работников школьной столовой соответствует санитарно — эпидемиологическим требованиям и нормам. Внешний вид поваров и обслуживающего персонала опрятный, работники одеты по форме, имеются головные уборы.
3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, количество посадочных мест соответствует норме. Сервировка столов для учащихся оставила положительное впечатление. Столовые приборы чистые, стаканы и тарелки без сколов.
4. График питания детей соблюдается. Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляются до прихода обучающихся персоналом столовой.
5. Произведено наблюдение за учащимися пришедшими на завтрак. Все дети питаются организованно. Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют прием пищи обучающихся. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся, детям нравится питаться в школе, блюда разнообразные, вкусные и теплые.
6. Ведётся работа по контролю и учету питания детей посредством ведения табеля и выдачи талонов.
7. Медицинским работником школы также ведется ежедневная работа по контролю за качеством блюд.  
Заполняется бракеражный журнал, берутся пробы блюд.
8. Изучено меню на 30 ноября 2023 года (приложение №1). Меню подписано директором школы Холодной А.Л., заведующим производством школьной столовой Колесовой О.В. и медицинским работником Абрамовой Е.В. Меню на день проверки соответствует цикличному двухнедельному меню.
9. Контрольная порция соответствует выданным порциям обучающихся. Также комиссией была проведена проба блюд. Блюда вкусные, теплые и соответствуют всем санитарно — эпидемиологическим требованиям и нормам.
10. Организован школьный буфет. Буфет оказывает услуги учащимся, педагогам и работникам школы. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы школы. Представлен разрешенный ассортимент буфета. Цены приемлемые.
11. Обследовано общее состояние кухни визуальным путем. Просмотрен журнал уборки помещений кухни из зала питания.

Предложения и рекомендации

1. Классным руководителям провести на классных часах беседы с обучающимися о пользе принятия горячей пищи.
2. Руководству столовой усилить контроль по влажной уборке столов и стульев в зале.
- 3.

Члены комиссии:

  


Близнякова И.А. (член комиссии по контролю питания)

Крупеникова Ю.В. (родитель от 3 «А»)