







Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12
с углубленным изучением отдельных предметов
«Центр образования»
г. Серпухов Московской области

СПРАВКА ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Цель проверки:

-  организация питания учащихся;
-  проверка документации по организации питания;
-  работа школьной столовой, санитарное состояние;
-  анализ меню.

Дата проверки: 30.01.2018 год

Состав комиссии: Зендрикова О.А. – директор школы,
Платонова В.А. – заместитель директора по ВР,
Мороз Л.К. – социальный педагог,
Симонова Е.В. – школьная медсестра,
Божикова Н.В. – заведующий хозяйственным отделом,
Фам А.М. – член родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.

2. Бесплатные обеды получают учащиеся первых классов. Льготные категории учащихся из многодетных семей обеспечены бесплатными завтраками и обедами. Учащиеся других льготных категорий получают бесплатные обеды. Остальные учащиеся 1-11-х классов питаются за счет денежных средств родителей. Детям группы продленного дня предоставляется дополнительное питание в виде полдника.

3. Проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием ассортимента: выпечки, соков, шоколада, печенья и т.д.

Завтрак учащихся льготной категории для 1-11 классов состоял из омлета натурального, зеленого горошка, какао с сахаром и молоком, сливочного масла, хлеб пшеничный. На обед для учащихся льготных категорий 1-11 классов предлагалось: суп картофельный с пшеном, сосиски отварные, капуста тушеная, компот из свежих фруктов, хлеб ржаной/пшеничный.

На платные завтраки учащихся 1-11 классов предлагались: запеканка творожная, сметана, какао с сахаром и молоком, чай с сахаром, хлеб пшеничный.

На обед: суп рассольник с курицей, борщ, тефтели «школьные» из говядины, рыба, макароны отварные с соусом, гречка, рис, компот из сух/фруктов, напиток «витаминный» хлеб ржаной/пшеничный. В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д.

4. Льготным питанием охвачено 296 человека, включая первые классы. Им предоставляется питание пять раз в неделю (понедельник - пятница). Для организации питания льготников заведены талоны по категориям льгот и табеля учета питания, имеются все соответствующие документы.

5. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией. Имеются приказы: «Об организации льготного питания», «Об организации питания учащихся», «Создании комиссии по проверке качества питания и утверждении меню», «О создании бракеражной комиссии». Социальный педагог контролирует питание по факту.

6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 250 (достаточное), используется рационально по графику питания для каждой параллели классов.

7. В столовой организовано дежурство учителей и учащихся старших классов. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им дежурный учитель. Социальный педагог на переменах (выборочно) присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.

8. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи.

9. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции не обнаружено.

Справку составила
заместитель директора по ВР
Платонова В.А.

Справка доведена до сведения директора
МБОУ СОШ №12 «Центр образования»



О.А. Зендрикова