

ИТОГИ

проверки комиссии по контролю
за организацией и качеством школьного питания

Дата проверки: с 13.11.2023г. по 17.11.2023г

Время проверки: согласно приложению 2 к приказу от 08.11.2023г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Председатель комиссии Швецова Л.В. – зам.директора по УВР

Члены комиссии

Ниязова Т.В. – представитель родительской общественности,

Килеева Е.А. – представитель родительской общественности,

Балтина Е.И. – учитель.

Родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
 2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
 3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
 4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Столовая обеспечена электрополотенцами. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
 5. Посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
По опросам учащихся завтрак, обед, ужин нравится детям.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. По возможности, добавить в рацион питания обучающихся творожную запеканку.

Выводы:

Питание обучающихся ГКОУ УР «Школа-интернат № 15» для детей с ограниченными возможностями здоровья» работниками ООО «Домашняя кухня» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов в столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Швецова Л.В. _____

Ниязова Т.В. _____

Килеева Е.А. _____

Балтина Е.И. _____