

СПРАВКА

пгт.Николаевка

от 07.02.2023 г. № 5

*Заслушана на совещании педагогических
работников от 10.02.2023 г*

Об итогах административного контроля работы столовой и организации питания обучающихся

В соответствии с планом внутришкольного контроля, годовым планом работы, на выполнение контроля выполнения СанПинов в связи с проверкой ведения школьной документации, проверкой работы брокерской комиссии был осуществлён комплексный контроль организации питания в школе с 1 по 11 класс.

Предмет проверки: проверка качества питания, поступающей продукции, система организации питания со стороны классных руководителей, работа брокерской комиссии.

Метод проверки: наблюдение и контроль.

Период проверки: с 16.01.2023 г. по 06.02.2023 г.

Одной из основных задач контроля – соблюдение режима питания обучающихся, пропаганда здорового питания, соблюдение СанПинов в школе по питанию и питьевому режиму.

Итоги проверки

В период с 16.01. по 20.01 администрация школы осуществила проверку сопровождающей документации школы по организации питания. В наличии приказ об организации питания, назначены ответственные и создана брокерская комиссия. Ответственная за организацию питания ЗДВР Толодонова В.В. Толдоновой В.В. своевременно и регулярно формируется пакет документов по организации питания обучающихся льготной категории, информирование родителей по компенсации в случае отказа от питания (льготная категория). Был проверен и заключён договор (сроком на два месяца с поставщиком питания) – ответственная Василенко Н.В. Осуществлён контроль по соблюдению меню, наличие контроля за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии технологических карт – отв. Бобырь Н.Н. (медсестра). Вывод: документация ведётся в соответствии требований, замечаний нет.

С 23.01 на протяжении 10 дней директор школы Бут Е.А. совместно с представителем родительского комитета 1-А класса был осуществлён комплексный контроль именно питания и подачи блюд в школьной столовой.

Проверка завтраков первой смены (1-А и 1-Б классы). Время завтрака 09.15

23.01. – понедельник. Меню в соответствии. Учителя организованно приводят детей в обеденный зал. Порции соответствуют норме. В меню макароны с сыром и зелёный горошек, какао с печеньем. В остатке 4 порции.

Предложение: соблюдать температурный режим по подаче блюд, горошек для первых классов подавать в отдельной салатнице. Не все дети любят горошек.

24.01. – вторник. Молочная каша – в остатке 9 порций. После беседы с детьми выясняем, что дети не любят молочную кашу. Пробы сняты, вкусовые качества каши высокие, температурный режим соблюден.

Предложение: сервировать меньше порций.

25.01. – воздушный омлет, салат – свекла с горошком. В остатке 3 порции. Некоторые учащиеся не заходят в столовую, по их словам – дома завтракают плотно.

Предложение нет.

26.01.- завтрак соответствует меню: творожная запеканка со сгущённым молоком, печенье, яблоки, сок. Дети любят запеканку, но три порции в остатке.

Предложений нет.

27.01. – каша рисовая вязкая, салат овощной из моркови, рыбная котлета. Вопросы по рыбной котлете (проверили срок годности фарша – в соответствии). В остатке 8 порций.

30.01.- макароны с сыром (обязательное соблюдение температурного режима по подаче блюд). В остатке 4 порции.

31.01. – рисовая каша тёплая, насыщенная и вкусная, умеренно сладкая. Чай с бутербродом с сыром. Сыр хорошего качества, но каша в остатке 5 порций.

Предложение: сервировать меньшее количество порций.

01.02. – рагу (на курином мясе была кожица, поскольку поставка бёдер). В остатке 5 порций. Варёные яйца дети кушают плохо.

Предложение: обратить внимание на поставку. Куриное филе в приоритете. По возможности блюдо делать менее жирным.

02.02. – запеканка со сгущёнкой, напиток – снежок – в соответствии меню. Запеканку ели активно, с напитками немного иначе, в остатке 8 чашек нетронутого. Вкусовые качества напитка Снежок очень высокие.

Предложение: объяснять детям, что это не кефир, а сладкий кисломолочный напиток.

Проверка обедов в средней школе, а также обеды для льготников, продемонстрировали внимательное отношение персонала к приготовлению блюд по меню в соответствии технологических карт, меню полностью в соответствии, продукты свежие, высокого качества. Вкусовые предпочтения учащихся разные, но в целом аппетит хороший, кушают с удовольствием, подача в соответствии температурного режима.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Администрации школы продолжить контроль по соблюдению режима питания обучающихся, за контролем организации питания, поставок продуктов. Быть внимательными ко всем замечаниям, поступающими от участников образовательного процесса.
2. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 2.1. Вовремя информировать о количестве отсутствующих в том числе учащихся льготной категории посредством указания данной информации в электронном журнале и корпоративном чате до 08.45, с целью своевременного сервирования обеденного зала.
 - 2.2. Сопровождать обучающихся в обеденный зал, следить за приёмом пищи, поведением в обеденном зале.
 - 2.3. Провести беседы с учащимися о режиме дня, о здоровом питании. (февраль-март с записью в дневнике классного руководителя.)
3. Медицинской сестре Бобырь Н.Н.:
 - 3.1. Взять под контроль качество приготовления блюд, подачи при сервировке, организацию приёма пищи учащимися.
 - 3.2. Провести беседы с учащимися о вкусной и здоровой пище.
4. Работникам пищеблока:
 - 4.1. Усилить контроль за соблюдением тепловой подачи блюд, напитков.
 - 4.2. В отдельной салатнице предлагать учащимся 1-х классов горошек.
 - 4.3. Разработать график проветривания пищеблока во время приготовления пищи.
 - 4.4. При сервировке столов учитывать – по молочной каше сократить количество при раздаче по 1-м классам до требования.
 - 4.5. Под особый контроль взять продукты по поставке, а именно: мясные продукты, печень, рыба.

Справку составила _____ Е.А.Бут