

Справка
по итогам проверки организации горячего питания обучающихся
МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ»

Дата посещения: 14.10.2021г. в 09 часов 15 минут

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 01.09.2021 № 01-11-172 §3 «Об организации питания, обучающихся в 2021 – 2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. Персонал столовой работает в спецодежде, перчатках, соответствуя требованиям. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Завтрак соответствует с меню. Еда была вкусная. Дети ели с удовольствием, блюда были тёплыми, вкусными.

Проверка была проведена членами комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ» Хандуевой Н.М.

Хандуева Н.М.

Справка
по итогам проверки организации горячего питания обучающихся
МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ»

Дата посещения: 22.10.2021г. в 16 часов 15 минут

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 01.09.2021 № 01-11-172 §3 «Об организации питания обучающихся в 2021 – 2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. Персонал столовой работает в спецодежде, перчатках, соответствуя требованиям. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. На столах расставлены бумажные салфетки. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Питание в столовой 2 и 3 смена. Спросила у детей: как приготовлено? Всем нравится, блюда тёплые (не горячие и не холодные). В меню сегодня: щи, картофельное пюре с котлетой рыбной, хлеб, напиток, яблоко. Сама взяла, что едят дети - пюре с котлетой рыбной из минтая, напиток и попробовала сосиску в тесте (готовят в столовой). Сама сосиска хорошего качества, а не какая-то дешёвая. В буфете разнообразная выпечка. В зале чисто, после каждого приема пищи проводится влажная уборка. Персонал в спецодежде, фартуке, маске, перчатках. Салфетки на столах.

Проверка была проведена членами комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ» Цыренбимбаевой Л.А.

