

## Справка по итогам проверки организации питания учащихся по МАОУ «Гимназия №1» г.Перми

- Цель проверки:
1. Организация питания учащихся.
  2. Наличие документов по организации питания и их оформление.
  3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
  4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

Сроки проверки: 20.09.2019 г.

Проверкой было установлено:

В столовой МАОУ «Гимназия №1» г.Перми питаются 839 человек учащихся из 917 обучающихся.

После второго урока на большой перемене питаются учащиеся 1А,1Б,1В,2А,4А,4В классов.

Всего 185 человек. После третьего урока питаются учащиеся 5,8 классов,

Всего 139 человек. После 4 урока питаются старшие классы- 9-11. Их 186 человек

Продолжительность больших перемен составляет 20 минут. Начальные классы всегда приходят в столовую с учителем. Столовая во время питания контролируется учителями или дежурным администратором. Общий % охвата питанием в школьной столовой составляет-91%

Детям из малообеспеченных семей в количестве 45, детям из многодетных семей в количестве 107 человек ежедневно осуществляется дотация из краевого и муниципального бюджетов .

1. Имеются приказы по школе:

-О создании бракеражной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся.

- О возложении ответственности за организацию питания на Курбатову Л.Я. Определены ее функции.

Имеются документы на льготное питание детей из малообеспеченных семей (45 человек) и отдельных категорий( их 107 человек)

В результате опроса среди учащихся было выявлено, насколько ребята довольны составом меню.

87% опрошенных учащихся довольны школьным питанием. Опрос показал, что учащиеся гороховым и перловым супам, пшеничной каше предпочитают супы,картофельное пюре, сосиски, котлеты, творожную запеканку. В обеденном зале уютно и чисто, имеются высказывания о соблюдении правил личной гигиены и поведения за столом во время еды, которые размещены на стенах помещения столовой. Санитарное состояние оценено как хорошее, соответствующее санитарным нормам.

Ведение документации происходит регулярно.

Медицинские книжки поваров и ответственного по питанию в норме.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств в достатке. Осуществляется ежедневная отметка посещаемости учащихся ( карта Мультипас).

Выводы и предложения:

1. Отметить работу школы по организации питания учащихся.

2. Регулярно вести документацию по столовой.
3. Прием продуктов питания производить через взвешивание согласно накладным.
4. Ответственному по питанию тщательно вести учет посещаемости детей
- 5 .Ответственному за питание Курбатовой Л.Я вести разъяснительно работу среди родителей по своевременному оформлению документов на льготное питание
- .6. Классным руководителям рекомендовано вести работу по формированию культуры приема пищи и культуры поведения в столовой среди учащихся своего класса

Организатор питания *Курбатова* Курбатовая Л.Я.