

Аналитическая справка по итогу мероприятия родительского контроля в МАОУ СОШ №35 им. А.Д. Безкровного в сентябре месяце.

Тема: контроль «Организация питания учащихся с 1ого по 11ый класс».

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой;
- санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Позднеевой Л.П. и представителями Родительского Совета.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании двухнедельного циклического меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Ответственный по питанию



Фадеева М.Э.