

Отчет
о проверке качества организации питания
в МАОУ СОШ № 9 п. Уралец

За период: январь - март 2023 года.

Питание, является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье обучающихся, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся; организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания; развитие материально-технической базы, улучшение координации и контроля в сфере школьного питания.

Поэтому администрация МАОУ СОШ № 9 п. Уралец совместно с родителями обучающихся и самими обучающимися уделяют большое внимание вопросам повышения качества и доступности школьного питания.

Родителями учащихся была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Родители отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую учащиеся моют руки перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся по классам, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
8. Родители, которые приняли участие в проверке удовлетворены:
 - системой питания в школе, так как в школе есть своя столовая, которая находится в хорошем состоянии.
 - организацией горячего питания. Повар школы согласно меню готовит блюда и всегда они готовы ко времени завтрака и обеда. Блюда разнообразны и содержат необходимое количество калорий.

гигиены. посуда моется согласно нормам СанПиНа, проводятся санитарные дни. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала.

- качеством приготовления пищи. В школе создана комиссия по питанию. Комиссия регулярно контролирует качество приготовления блюд. Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении.

- работой столовой. Она необходима детям для поддержания их работоспособности. В столовой имеется расписание приема пищи. В обеденном зале школьной столовой для ознакомления размещено ежедневное меню. Питание организовано с учетом особенностей здоровья детей. На сайте МАОУ СОШ № 9 можно ознакомиться с меню для всех возрастных групп учащихся.

Директор МАОУ СОШ № 9



Т.В. Огибенина