

СПРАВКА

По итогам проверки организации питания в школьной столовой

06-07.09.2021г. администрацией школы, профкомом, родителями (Л.И.Тихонова, директор школы, Боярова Г.Ф., зам.директора по УВР, Рыбкина О.Н., зам.директора по ВР, Долгирева С.А., учитель начальной школы, Малышенко Е.А., учитель начальной школы, Морозова Н.В., учитель начальной школы, Тимохина Т.А., социальный педагог, Яковлева С.Г., председатель профкома, Яцковец С.Г., классный руководитель 6б класса, Ишанина Т. А., родитель учащегося 8а класса, член общешкольного родительского комитета, Петухова А.А., родитель учащегося 2а класса) проводилась проверка по организации питания обучающихся 1-11 классов в школьной столовой.

В школе ученики 1-4-х классов получают бесплатное питание. Также осуществляется организованное питание учащихся 5-11 классов.

В ходе проверки выявлено:

- работники столовой соблюдают масочный режим, работают в перчатках;
- дети в столовую входят организованно с учителем, в масках;
- при входе моют руки с мылом, вытирают одноразовыми бумажными салфетками;
- посадка детей в столовой организована с учётом социальной дистанции;
- еда раскладывается непосредственно перед приходом детей, но в связи с тем, что учащихся много- порции, которые были приготовлены ранее-остыли;
- после приема пищи дети организованно с учителем покидают помещение столовой;
- в течение 10 минут после очередного приема пищи оперативно моются столы дезинфицирующим раствором, пол. Такая санитарная обработка проводится между каждым потоком детей;
- в зале включена бактерицидная лампа;
- питание соответствует здоровому завтраку (07.09.2021г. на завтрак был омлет, булка и чай), но многие дети не едят омлет.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации питания обучающихся, сделав приоритетным здоровьесбережение детей.
2. Классным руководителям провести беседы о правильном питании «Правильное питание- залог здоровья», формировать культуру здорового питания.
3. Классным руководителям, учителям-предметникам, работникам столовой контролировать размер порции по весу, который должен соответствовать контрольному блюду.
4. При составлении меню включать в рацион фрукты, выпечку, печенье.
5. Систематически проводить проверки организованного питания обучающихся.

09.09.2021г.

Справку составила



О.Н.Рыбкина, зам.директора по ВР

Со справкой ознакомлена:



В.В.Липпанен, зав.производством