

- выявлять причины отказа детей от поданного блюда;
 - контролировать качественную уборку столов учащимися
- Родителям:
- проводить с детьми беседы о правилах поведения в столовой, о правильном питании, о гигиене рук, о необходимости уборки посуды за собой.

Комиссия в составе:

Протасова Т.В. – начальник кулинарной мастерской
Варламова М.В. – бухгалтер
Миниахметова Г.Р. – старший за классом
Белонович Е.Т. – старший по руслу, ответственный за гигиену
Шамсутдинова С.Н. – учитель начальных классов
Попова О.Н. – учитель начальных классов

Члены комиссии:

Протасова Т.В. 
Варламова М.В. 
Миниахметова Г.Р. 
Белонович Е.Т. 
Шамсутдинова С.Н. 
Попова О.Н. 
Бегашева И.Н. 

Составляем меню на неделю

Составляем меню на неделю с учетом требований к здоровью и питанию детей, для будущих мероприятий учеников для подольской средней общеобразовательной школы №14, а также мероприятий, проводимых в школе. Блюда должны быть вкусными и полезными для здоровья. Пища должна быть сытной, а также соответствовать требованиям гигиены.

Для начальной школы предложено меню для детей в столовой школьного здания. В меню включаются различные виды мяса, овощей, фруктов, макаронных изделий, гарниров, соусов, супов, салатов, десертов.

Меню блюда соответствуют положенным нормам по цене. На рисунке изображена цена каждого блюда.

Составленное меню соответствует возрастной потребности детей. Состав меню произведен из яиц. При формировании меню отмечено, что яйца должны быть свежими, целыми, обработаны согласно промышленным требованиям. Объем яиц должен составлять не менее 30%.

Образованные пасты из творога. Почти все кашевые блюда готовят в кельях кухни в столовой во время приема пищи своим классом. Очищают кухни в процессе приема пищи и другие классы при необходимости, помогают всем, контролирующим уборку столов учащимися.

Предлагаем:

- Учебные руководители:
- осуществлять ежедневный контроль личной уборки учащимися, в том числе чистотой коридоров, садкоядарий на столовую;
- требовать соблюдение гигиенических мероприятий перед приемом пищи;

Акт №1

Проверки школьной столовой
МАОУ «СОШ №6» им. А. И. Гордиенко от 18.09.2024

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Протасова Т.В. – учитель английского языка
Члены комиссии: Варламова М.В.- бухгалтер
Миниахметова Г.Р.- ответственный за питание
Белонович Е.Т. – учитель русского языка и литературы
Шамсутдинова С.Н.- учитель начальных классов
Попова О.Н.- социальный педагог
Бегашева И.Н. - родитель

провела проверку условий работы школьной столовой по следующим пунктам:

- санитарное состояние столовой
- соответствие меню на день проверки
- соответствие порций возрастной потребности детей
- качество уборки обеденного зала
- организация питания учащихся

В ходе проверки члены отметили:

Санитарное состояние столовой: столы и полы чистые. Для обучающихся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковины для мытья рук, жидкое мыло, сушильные приборы. Персонал столовой в соответствующей спецодежде. Посуда чистая, без сколов.

Для ознакомления родителей и детей в столовой вывешено меню. На день проверки меню полностью соответствует заявленным блюдам. В нем отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В столовой есть возможность выбора диетических блюд с учетом особенностей здоровья учащихся (сахарный диабет и др.)

Выход блюд соответствует положенным нормам по меню. На раздаче выставлены контрольные блюда.

Порции всех блюд соответствуют возрастной потребности детей. Пища имеет привлекательный вид. При дегустации блюд отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Объем несъеденных остатков составил менее 30%.

Обучающиеся питаются по графику. Почти все классные руководители в день проверки присутствовали в столовой во время приема пищи своим классом. Они контролируют процесс приема пищи всеми детьми класса, при необходимости, помогают детям, контролируют уборку столов учащимися.

Предложения:

Классным руководителям:

- осуществлять ежедневный контроль питания учащихся, в том числе льготной категории, сопровождать их столовую;
- требовать соблюдение гигиенических мероприятий перед приемом пищи;