

Директору Гимназии  
Гайнановой Р.Ф.

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся по Гимназии**  
**на период сентябрь – октябрь 2016 года**

- Цель проверки:* 1. Организация питания учащихся.  
2. Наличие документов по организации питания и правильности их оформления.  
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.  
4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.  
5. Состояние документации по группе продленного дня.

*Сроки проверки:* сентябрь - октябрь 2016 года

*Комиссия:*

Ахмадуллина Э.Р. –председатель общегимназического родительского комитета, зам.директора МАУ «Комбинат питания»;

Воробьев Ю.В. –заместитель директора Гимназии по ВР,

Асадуллина Ф.Р. – заместитель директора Гимназии по начальным классам,

Курамшина Ф.Ш. – медработник Гимназии,

Хайруллина Р.А. – председатель профсоюза Гимназии,

Гайнанова Г.Ф. – член бракеражной комиссии,

Мамлеева Элина – представитель ученического самоуправления Гимназии

Проверкой было установлено:

1. В Гимназии разработаны: Положение об организации горячего питания, Положение о столовой Гимназии, утвержден режим питания в столовой, 4-х недельное меню. Основная масса питающихся ест во время перемен после 2-4 уроков. Продолжительность этих перемен по 10-20 минут. Начальные классы приходят в столовую с учителем. Средняя школа питается в присутствии дежурного администратора и учителя - предметника. Всего питаются около 600 (в прошлом году эта цифра составляла - 635 человек), большинство из них сдают дополнительно (добровольно) на питание из расчета 28 рублей в день (начальные классы) и 32 рублей - 5-11 классы. Решение о сборе данной суммы предложено добровольно собирать родительскими комитетами на родительских собраниях, проведенных в на родительских собраниях в сентябре 2016 г.

Обеды для детей из социально незащищенных семей осуществляется между сменами по списку, утвержденному директором Гимназии.

Денежные средства на питание собирают выбранные на собраниях казначеи родительских комитетов.

График питания по классам соблюдается. Количество учащихся в классе ежедневно контролируется дежурными по классу и классным руководителем. На момент проверки сумма собираемых средств на питание не превышалась на ученика. Расходование сданных овощей осуществляется зав.столовой.

Претензий по качеству питания, другим вопросам, связанным со столовой, питанием, работой буфета за указанный период не возникало.

2. По Гимназии ответственность за контроль сбора денежных средств возложена на секретаря Гимназии Мукминову Р.Р. Определены ее функции. Проблем в этом вопросе на момент проверки не было.

Имеется приказ организации горячего питания в Гимназии, приказ о бракеражной комиссии.

3. Гимназия обслуживается персоналом, который в данное время относится к МАУ «Комбинат питания». Договор между Комбинатом и МКУ УО района заключен юридически правильно.

На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийность. Вывешены красочные стенды с информацией о питании в Гимназии. Анализ меню за месяц позволяет сделать вывод, что они соответствуют рекомендациям технолога МАУ «Комбинат питания».

81 % опрошенных учащихся довольны школьным питанием. Письменных заявлений со стороны учащихся, родителей, учителей на качество блюд не было. Мелкие пожелания по блюдам учитываются персоналом столовой и это учитывается при готовке.

Столовая обеспечена буфетной продукцией, прежде всего выпечкой. Примерно 100-130 учащихся ежедневно покупают эту продукцию.

Столовая работает в основном до 16 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние — хорошее, соответствует санитарным нормам.

Документация в порядке. Ежедневно ведется бракеражный журнал готовой продукции. Завоз скоропортящейся продукции производится по обсчету заказа.

Медицинские книжки персонала пищеблока, журнал еженедельного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Моющих средств хватает. Все электроплиты безопасны в работе и проверяются.

Охрана труда для работников столовой соблюдается. Инструктажи по ОТиТБ проводятся.

4. Осуществляется ежедневная отметка посещаемости учащихся.

#### **Выводы и предложения.**

1. Отметить работу столовой Гимназии по организации питания учащихся за указанный период как удовлетворительную и соответствующую предъявляемым требованиям.

2. Классным руководителям активнее участвовать в контроле питания учащихся.

3. Учителю истории Емельянову А.Б. помочь зав.столовой в составлении документации по ОТиТБ.

4. Ознакомить со справкой всех родителей Гимназии на родительских собраниях.

5. Со справкой будут ознакомлены учителя Гимназии на рабочем совещании 24.10.16 г.

Справку составил \_\_\_\_\_ Воробьев Ю.В.  
24.10.2016 г.

Предложения и замечания директора Гимназии \_\_\_\_\_

Директор Гимназии \_\_\_\_\_

Гайнанова Р.Ф.

