

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 г.Баймака
муниципального района Баймакский район Республики Башкортостан

СПРАВКА
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВЕ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Общественным советом по контролю за организацией питания обучающихся проведена плановая проверка работы школьной столовой. В период с 17 по 25 февраля проведена следующая работа:

1. Проверка качества, количества и оформления блюд
2. Контроль организации «витаминизированных блюд»
3. Наблюдения за культурой поведения обучающихся во время посещения столовой
4. Анкетирование родителей 6а, 9а, 7в классов
5. Анкетирование учащихся 7б, 10а, 10б, 11а классов

В ходе проверки было выявлено следующее:

1. Бракераж готовых блюд проводится ежедневно; меню составляется ежедневно с использованием перспективного.

2. «Витаминизация» блюд проходит через напитки, в течение недели учащиеся получали «витаминизированные» кисель - 17 февраля, напиток - 19 февраля. Лук и чеснок в сыром виде предлагается ежедневно, как дополнение к основному блюду.

3. Замечаний по поведению учащихся в период проверки не было, классные руководители 1-11 классов сопровождают их в столовую.

4. Результаты анкетирования родителей.

1	Удовлетворяет ли система организации питания в школе -да -нет	6а (23)	9а (25)	7в (24)
		20 /86%/ 3 /14%/	18/72%/ 7 /28%/	20/83%/ 4 / 12%/
2	Завтракает ли ваш ребенок перед уходом в школу? -всегда -иногда -ест фрукты или пьет напитки -никогда	15 6 1 1 -	16 4 2 3 -	13 5 4 2 -
3	Вас устраивает меню школьной столовой	да 17 (73) нет 6 (22)	Да 16 (64) нет 9 (36)	Да-19(79) нет- 5(21)
4.	Что бы вы изменили в организации питания?	Чтобы предложили	Пожелание, чтоб блюда были горячие	Ничего не менять

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 г.Баймака
муниципального района Баймакский район Республики Башкортостан

СПРАВКА
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВЕ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Общественным советом по контролю за организацией питания обучающихся проведена плановая проверка работы школьной столовой. В период с 17 по 25 февраля проведена следующая работа:

1. Проверка качества, количества и оформления блюд
2. Контроль организации «витаминизированных блюд»
3. Наблюдения за культурой поведения обучающихся во время посещения столовой
4. Анкетирование родителей 6а, 9а, 7в классов
5. Анкетирование учащихся 7б, 10а, 10б, 11а классов

В ходе проверки было выявлено следующее:

1. Бракераж готовых блюд проводится ежедневно; меню составляется ежедневно с использованием перспективного.

2. «Витаминизация» блюд проходит через напитки, в течение недели учащиеся получали «витаминизированные» кисель - 17 февраля, напиток - 19 февраля. Лук и чеснок в сыром виде предлагается ежедневно, как дополнение к основному блюду.

3. Замечаний по поведению учащихся в период проверки не было, классные руководители 1-11 классов сопровождают их в столовую.

4. Результаты анкетирования родителей.

1	Удовлетворяет ли система организации питания в школе	6а (23)	9а (25)	7в (24)
	-да -нет	20 /86%/ 3 /14%/ 	18/72%/ 7 /28%/ 	20/83%/ 4 / 12%/
2	Завтракает ли ваш ребенок перед уходом в школу? -всегда -иногда -ест фрукты или пьет напитки -никогда	15 6 1 1 -	16 4 2 3 -	13 5 4 2 -
3	Вас устраивает меню школьной столовой	да 17 (73) нет 6 (22)	Да 16 (64) нет 9 (36)	Да-19(79) нет- 5(21)
4.	Что бы вы изменили в организации питания?	Чтобы предложили	Пожелание, чтоб блюда были горячие	Ничего не менять

		разное меню на выбор		
--	--	----------------------	--	--

6. Результаты анкетирования учащихся

«Питание глазами учащихся»	7б- 16 уч-ся	10а- 17 уч-ся	10б- 17 уч-ся	11а- 14 уч-ся
Завтракаете ли вы ежедневно дома? -да -иногда -никогда	- 14(88) -1 (6) -1 (6)	-да-14(82) -иногда-1(5) -никогда-2(13)	- 7(41) -6(35) -4(24)	-10(71) -3(21) -1(14)
Посещаете ли вы школьную столовую? -ежедневно -иногда -никогда	-14(88) -2 (12)	- 13 (78) -2 (11) -2 (11)	-10 (58) -1 (7) -6 (35)	-10(71) -3(21) -1(8)
Знакомы ли с программой правильного питания? -да -нет	-16(100)	13(78) 4(22)	17(100)	13(92) 1 (8)
Сколько времени требуется , чтобы нормально поесть в столовой?	15 мин	15 мин	15 мин	10-15 мин
Предложения	В меню должно быть больше мясных блюд , салатов, в гарнире –пюре из картофеля			
Замечания	Иногда бывают холодные блюда , волосы в еде, маленькие порции, много лука в супах, каши из крупы, которую не перебирали, с жирными налетами посуда и ложки.			

Рекомендации:

1. Классным руководителям следить за прическами девочек (не допускать в столовую с распущенными волосами);
2. Персоналу столовой учесть все предложения и замечания
3. Родительскому комитету посещать столовую по утвержденному графику.

Справку составила :

Замдиректора по ВР  Байрамгулова А.М.