

раскладка соответствует циклическому, повторяемости блюд нет, ассортимент разнообразный.

Основные продукты, такие как хлеб, молоко, крупа, мясо, масло, овощи включаются в меню ежедневно, остальные (творог, сыр, яйцо, рыба - 2-3 раза в неделю)

Режим подачи блюд соблюдается, контрольные блюда на раздаче имеются.

В целях профилактики гиповитаминов во всех школах проводится искусственная С-витаминация третьих блюд, используется йодированная соль и йодированный хлеб.

Во всех образовательных учреждениях имеются документы (сертификаты, удостоверения), подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов. Школьные столовые для приготовления пищи используют продукты алтайских товаропроизводителей.

Доставка продуктов осуществляется централизованно на транспорте поставщиков, например, школа №1:

ИП Траутвайн Е.А. –мясо, рыба, печень, яйцо, масло растительное, капуста, лук.

ИП Траутвайн М,Н, -мука, сахар, крупа, чай.

ЗМПЗ- колбаса, сосиски

Торговый дом «Холод»- молочные продукты

ООО«Кедр»- шоколад, сок

У населения- картофель, морковь, свекла.

Также продукты закупаются на оптово-розничных базах: ООО «ХОЛОД», с/х «Блиновский», ИП «Демиденко», ИП«Круглова» и др.

Суточная проба берется с каждого блюда ежедневно, хранится в холодильнике в баночках с закрытыми крышками и подписаны.

По итогам проверки следует отметить, что школьный пищеблок 100% оснащен современным технологическим оборудованием, во всех посещенных школах помещения столовых, чистота залов, обеденных столов, посуда соответствует санитарным нормам. Столовые оформлены эстетично: цветы, шторы, что придает определенный домашний уют. Мебель в обеденном зале столовой соответствует современным требованиям. Соблюдается личная гигиена школьников в соответствии требованиям СанПин, имеются дозаторы с мылом и электрополотенца. Все школы обеспечены посудой. Пластмассовой посуды в школах нет. Учреждения обеспечены необходимой промаркированной используемой по назначению посудой (кастрюли, ведра, раздаточные доски, ножи), которая используется строго по маркировке и заменяется по мере необходимости. Моющие средства имеются в достаточном количестве («Капля», «Ферри», «Пемолукс», «Жавелион»).

Приятное впечатление оставляют работники столовых: чистая спец.одежда (имеют 3 комплекта), доброжелательное отношение к учащимся.

У всех работников имеются санитарные книжки, своевременно пройдены медицинские осмотры.

Технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Температурный режим выдерживается. Товарное соседство соблюдается.

Весомизмерительные приборы клеймены, поверка проведена в сентябре 2015г., что соответствует представленным документам.

Во всех школах разработаны и используются в работе картотека блюд с технологией приготовления.

На переработку готовой продукции производилась наценка в каждой школе по-разному: школе №1- 60 % №4- 62,5%
 №2- 65% № 7 – 65%
 №3- 56-% №15- 50%
 Лицей -60%

При взвешивании блюд с готовой продукцией было установлено практически полное весовое соответствие с меню. Был перевес в столовой школы № 2,3,4,7, 15, лицей «Бригантина» от 2 до 5 г.

На месте производится в большом ассортименте свежая выпечка.

При взвешивании разных видов мучных изделий практически во всех школах есть отклонения от 2 г до 5 граммов больше, чем положено по меню, но это допустимо, так как изделия были теплые.

В каждом учреждении осуществляется административный контроль, контроль со стороны профсоюза и родительского комитета, о чем свидетельствуют справки и акты проверок. Во всех школах имеются графики контроля по организации горячего питания школьных столовых, утвержденные директором школы. Вопросы питания рассматриваются на совещаниях и заседаниях профсоюзного комитета.

Во всех МБОУ СОШ ведутся своевременно журналы: скоропортящихся продуктов, гнойничковых заболеваний, температурного режима в холодильнике, витаминизации.

При проведении опроса детей разных возрастов о том, вкусно ли кормят, ответ был: «Вкусно», «Нормально».

При сравнительном анализе цен на различные блюда выяснилось, что цена на буфетную продукцию практически одинаковая почти во всех школах.

Общая стоимость школьного завтрака составляет для детей:

1-4 кл.-37рублей

5-11 кл.-40рублей

Родительская плата за месяц составляет в зависимости от количества дней

Охват горячим питанием составляет:

ОУ	Всего уч-ся	Охвачено гор. питан.	% охвата	Буфетное обслуживание	%	Льготники	% торг. надбавки	Всего охвачено питанием	2-х разовое питание
Школа №1	284/5	279	98,2	-	-	137	60	98,8	172
Школа №2	723/8	672	94,0	34	4,8	256	65	98,8 %	264
Школа №3	946/8	849	90,5	68	7,3	289	56	98,7 %	231
Школа №4	490/4	473	97,0	10	2	193	62,5	99%	0

Школа №7	959/4	935	97,8	19	2,0	263	65	99,8	169
№15	766/7	759	99,9	0	0	177	50	99,9	115
лицей	917/3	917	100	0	0	219	60	100%	344

На переменах во время приема пищи в обеденных залах организовано дежурство учителей, особенно хочется отметить школы № 2 ,4 и 15 и лицее « Бригантина».

В целом в школах города учащиеся получают рациональное сбалансированное питание, необходимое для физического и нервно-психического развития детей.

Председатель Горсовета профсоюза
работников образования

В.М.Андреева