

## **Отзыв общешкольного родительского комитета о работе школьной столовой МАОУ СОШ №19**

Организация питания обучающихся МАОУ СОШ №19 осуществляется совместно с предприятием питания – победителем открытого аукциона, имеющим соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов на основании договора о взаимодействии МАОУ СОШ № 19 с организацией, предоставляющей услугу по питанию - ЕМУП ШБС «Золушка».

Столовая расположена на первом этаже школы. Обучающиеся МАОУ СОШ №19 питаются в столовой согласно графику, утвержденному директором образовательной организации – Беловой С.А. Во время организованного питания за каждым классом закреплен свой стол, питание осуществляется в присутствии классных руководителей либо педагогов их заменяющих. Питание организовано в две смены.

Коллектив столовой под руководством заведующей производства Ребриной Н.В. соблюдает требования нормативных документов при организации питания детей и подростков и обеспечивает качественное питание. Регулярно выполняет профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности готовой продукции; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). В МАОУ СОШ №19 работает школьная комиссия по питанию, которая осуществляет рейды с медицинским работником в столовую для проверки организации питания, обсуждает вопросы правильного питания на заседаниях и реализует профилактические мероприятия.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка в зале проводится каждый урок с добавлением дезинфицирующих средств. Проводится кварцевание зала.

Рацион питания соответствует примерному заявленному двухнедельному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

Сотрудники столовой всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. В меню: поджаренная картошка, суп, каши, котлеты, тефтели, рыба, гарниры, кисели, компоты, выпечка, витаминизированный хлеб и т.д. Пища всегда горячая, диетическая, благодаря новому оборудованию.

Родителям предоставлена возможность посещать столовую с целью проверки организации питания обучающихся, согласно утвержденному графику посещений.

Наши младшие дети называют столовую – «Наше кафе» и с удовольствием бегут после уроков, чтобы перед уходом домой еще раз поесть. А старшие – отзываются о приготовленной еде – «домашняя еда».

Большое спасибо администрации ЕМУП ШБС «Золушка», коллективу поваров, работающих на пищеблоке столовой МАОУ СОШ №19, а также Администрации МАОУ СОШ №19 за качественную организацию питания, вкусные завтраки и обеды, а также привитие культуры питания нашим детям!

### **Успехов Вам в работе!**

Председатель общешкольного  
родительского комитета МАОУ СОШ №19



Рыжова М.Б.