

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Красногвардейская средняя общеобразовательная школа»

Справка

по итогам проверки работы школьной столовой и качества продуктов питания

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

Срок проверки: 16 января 2023 года

Комиссия в составе:

Капускина Светлана Николаевна - председатель комиссии, учитель
Градскова Елена Анатольевна, заведующий хозяйством, ответственный за горячее питание обучающихся
Скороткина Галина Ивановна, член родительской общественности
Есина Галина Васильевна, член родительской общественности
Архипов Максим, обучающийся 11 класса, член Совета обучающихся

провела проверку по организации горячего питания

Проверкой установлено:

1. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами.
2. Питьевой режим организован.
3. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.
5. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
6. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
8. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
9. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.

10. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии.

Выполняются санитарноэпидемиологические мероприятия.

Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.

11. Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

Выводы и предложения:

1. Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

 С.Н.Капускина

 Градскова Е. А.

 Есина Г В

 Скороткина Г.И.

 Архипов Максим