

Справка по итогам проверки организации питания учащихся
за 1 четверть 2021-2022 учебного года
в МОУ «Дубровская СОШ»

Цель проверки:

- 1) Контроль за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню
- 2) Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
- 3) Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм раздачи готовых блюд

Проверку проводила комиссия, созданная на основании приказа директора МОУ «Дубровская СОШ» №160 от 31.08.2021г., в составе:

Председатель комиссии: Пастухова Н.В — педагог-организатор.

Члены комиссии:

Гарифулина А.Ю, - представитель родительской общественности 1 класса

Татаркина Т.А. - представитель родительской общественности 3 класса

В результате проверки было установлено следующее:

- реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т. п. соответствует нормам;
- условия правил личной гигиены обучающимися соблюдаются;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует нормам;
- контроль качества продуктов питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется комиссией по мониторингу за качеством питания, утвержденной приказом директора школы №138 от 30.08.2021г.;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует нормам;
- информирование родителей и детей о здоровом питании осуществляется через беседы, публикацию заметок в социальных сетях;
- питание учащихся осуществляется в соответствии с Графиком питания, который соответствует режиму работы школы, питание учащихся осуществляется в две смены, за каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места, учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя, организация питания осуществляется по предварительной заявке.
- объем пищевых отходов после приема пищи: 5.5 л. остатки супа, вторых блюд, 10 кг отходы после чистки овощей.

Имеются в наличии и ведутся:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовых блюд;

- журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова;
- журнал учета температурного режима сотрудников;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Вывод: признать работу по организации питания обучающихся удовлетворительной.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Пастухова Н.В — Пастухова

Гарифулина А.Ю, - Гарифулина

Татаркина Т.А. - Татаркина

« » 2021г.