

**СПРАВКА  
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ  
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МОУ СОШ с.ТЕРНОВКА  
ФИЛИАЛ В с.ДАНИЛКИНО**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.  
2. Проверка документации по организации питания.  
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.  
4. Анализ меню.

Дата проверки: 18.01.2023 г.

Состав комиссии: Леонов Д.А. -зам.директора школы, Морозова С.Е. – ответственная за питание, Никитина К.В. – председатель родительского комитета. Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов вывешен на стенде столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
2. Бесплатные обеды получают все льготные категории . Остальные учащиеся 5-11-х классов питаются за счет родителей.
3. 18.01.2023 г. года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (11 часов 50 минут) завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.

На завтрак предлагалось: зеленый горошек 44 гр, биточки рыбные с томатным соусом 90гр, картофель отварной 150гр ,компот из смеси сухофруктов 200г, хлеб ржаной/пшеничный (40г.)

4. Льготным питанием охвачено 31 человек, им предоставляется питание пять раз в неделю (понедельник - пятница). Для организации питания льготников заведен специальный журнал учета питания, имеются документы на категорию социально - незащищенных учащихся: заявления родителей, акты обследования, справки из соцзащиты, удостоверения на льготы, свидетельства о рождении..

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 44(достаточное), используется рационально.

5. В столовой организовано дежурство учителей и учащихся. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель и дежурный учитель.

6. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное . Повар имеют допуск к работе в столовой, санитарную книжку. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

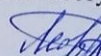
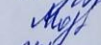

7. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

Рекомендовано:

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Леонов Д..А.  
 Морозова С.Е.  
 Никитина К.В.