Справка по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Срок проверки: 8 сентября 2021 года

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся».

2. Питанием охвачены все учащиеся ОУ – 370 человек.

3.Классными руководителями подготовлена вся необходимая документация

. 4. Горячее питание осуществляется 6 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест .

5. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учащихся и учителей в столовой. Основная масса обучающихся питается во время перемен после второго, третьего и третьего уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная . 6. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

1. Признать хорошей работу школы по организации питания учащихся.

2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

08.09.2021г. Заместитель директора по УВР Аджиева Б.А.

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).

1. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами.

2. 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).

3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

4. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. 5. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.

7. 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.

8. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.

9. 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.

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

11. Ведется родительский контроль по графику.

18.10.2021г. Заместитель директора по УВР Аджиева Б.А.