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 санитарно-эпидемиологические 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.

18.01.2023г. Заместитель директора по УВР Аджиева Б.А.