

Справка
по итогам проверки организации питания
на начало 2022-2023 учебного года в школе

Цель проверки: 1. Организация питания обучающихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Соблюдение санитарных норм.

Срок проверки: 23 декабря 2022 года

Проверку проводила директор : Л.О.Бабикова .

Проверкой было установлено:

1. Все обучающиеся школы питаются (завтрак) во время первой перемены, после первого урока, обедом- после четвёртого урока. Продолжительность перемен достаточная – 20 минут. Обучающиеся питаются под наблюдением с классного руководителя Бабиковой Н.В. и кухонного работника Бабиковой А.А.
Общий охват питания учащихся с родительской доплатой составляет 100 % (7 человек – 1-4 классы).
2. Посуда для питания обучающихся в достаточном количестве , хорошего качества (нет битой , щербатой посуды).
3. Мытье посуды производится в помещении отведенном для мытья только школьной посуды , с применением моющих, дезинфицирующих средств.
4. Своевременно проводится влажная уборка с применением моющих, дезинфицирующих средств.
5. Нормы питания , порций соблюдаются.
6. Проводится своевременное проветривание классов , спортивного зала (в отсутствии детей).
7. Обеспечивают поставку продуктов ИП «АННА», мясная продукция ООО «Весна».
8. Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции.
9. Завхозом и поваром составляется меню(на основе двухнедельного меню).
10. В классе, оборудованном под школьную столовую чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
11. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов
12. Ежедневно составляются бракераж, имеется график дежурств обучающихся по столовой,
13. Вопрос организации питания рассматривается на родительском собрании.
14. Для детей из малообеспеченных и социально-незащищенных семей ежемесячно для 7 человек осуществляется доплата из муниципальных средств.
15. Ведется следующая документация:
 - Журнал здоровья персонала;

- Журнал по проведению С витаминизации III блюд;
 - Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
 - Бракеражный журнал.
16. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется.
 17. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни. Имеется наличие суточных проб.
 18. В складских помещениях соблюдается товарное соседство.
 19. В моечной имеется инструкция по мытью посуды.
 20. Сделан косметический ремонт столовой: частичная покраска, побелка помещений. Помещение для мытья посуды оборудовано 3 раковинами, холодной, горячей водой.
 21. Кухня тоже снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 холодильника и 1 морозильная камера. Холодильники снабжены электронными термометрами.

По проверке соблюдения санитарно-эпидемиологического состояния школы заполнена карта.

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. Приобрести кондитерские лопаточки.

Выводы и предложения:

1. Ознакомить со справкой учителя нач. классов, кухонного работника.
2. Устранить недостатки..
3. Отметить качественную работу кухонного работника, уборщика помещений Бабиковой А.А. на общем собрании коллектива, повара Семенову В.Б.

Директор :

Со справкой ознакомлены:

Л.О.Бабикова