

Справка

о проверке горячего питания в школьной столовой при МБОУ ООШ с. Топлое

Цель проверки:

1. Качество горячего питания учащихся.
2. Обеспеченность посудой и инвентарем, их маркировка.
3. Ведение необходимой документации.

Дата проверки: 18.11.2022 г.

Проверка осуществлена директором Захаровой Н.И. и членами комиссии по горячему питанию обучающихся.

Проверкой установлено:

1. Школьная столовая находится в здании школы. Она рассчитана на 40 посадочных мест. Полностью укомплектована всем техническим оборудованием: имеется 2 холодильника, эл. плита, жарочный шкаф, необходимая посуда.

2. С первого сентября 2022 года горячим питанием охвачено 100% учащихся. В школе предусмотрено двухразовое питание: завтрак и комплексный обед из трех блюд для всех учащихся. Средняя стоимость завтрака составляет 25-30 руб., обеда - 56-57 руб. Питание осуществляется строго по 2-5 классы обедают после 4 урока, 6-9 классы после 5 урока, утвержденному приказом директора школы, согласно с режимом работы школы.

3. У повара имеется примерное 12 – ти дневное меню. Меню - раскладка на каждый день составляется поваром школы и утверждается директором школы. Все необходимые документы по организации питания у повара имеются: меню, меню – требование, бракеражные журналы, журнал здоровья.

4. В обед дети получают комплексный обед из трех блюд. Все блюда соответствуют санитарным правилам и нормам. Содержат необходимое количество жиров, белков и углеводов и витаминов (Результат отбора проб). Норма закладки продуктов и выход блюд утверждены приказом директора школы и контролируются дежурным учителем и членами родительского комитета.

5. Для приготовления первых и вторых блюд используются полуфабрикаты. Еда полезная в первую очередь потому, что готовится из качественных продуктов. Супы, рыбные и мясные блюда, каши, нарезки из овощей - все эти по – домашнему вкусные блюда, готовятся только из свежих продуктов.

6. Согласно плана и графика работы организацию питания в школе проверяет Роспотребнадзор. За последние три года штрафных санкций за нарушения санитарно-гигиенических требований к организации питания и приготовлению блюд не налагалось.

Рекомендации по улучшению горячего питания в школе:

1. Заменить часть посуды (тарелки, стаканы)

2. Следить за обновлением маркировки посуды и инвентаря.
3. Максимально придерживаться двенадцатидневного меню.
4. При необходимости строго соблюдать замену продуктов.

Директор школы:

Захарова Н.И.

Председатель род. комитета:

Ганьшина Г.П.

Председатель комиссии по горячему

питанию обучающихся.

Макарова М.И.