

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
Средней общеобразовательной школы №4 города Костромы

Дата проверки : 02.09.2022г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе

- «Гигиенический журнал».
- «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
- «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»
- «Журнал бракеража готовых пищевых продуктов».
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока;
- копии примерного 10-дневного меню для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

Проверкой установлено:

На момент проверки в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы взяты и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены: не менее 10 минут.

Питание обучающихся Средней общеобразовательной школы №4 города Костромы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Рекомендации:

1. Поддерживать санитарное состояние столовой, кухонной посуды и инвентаря в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания.

Учитель начальных классов



Н.Д.Комлева