

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ им.А.Ларионова»г.Емвы

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 14.03.2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась: Кашкина Л.Б., зам. дир., отв. по питанию
представителями родительской общественности Стойлова Г.В.,
Кашкина Э.В., Ледорова И.Е.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании 2-х
недельного меню утвержденного директором
школой. Производство готовых блюд осуществлен
ется в соответствии с технологическими картами.
В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвер-
жденное директором, с указанием наименований
блюд, количества порций, цена и по статусам обрадо-
ваны. Суточные продукты берутся и хранятся в
холодильнике. Водяная готовка блюд осуществ-
ляется после снятия проб санитарной комиссией.
Отпуск учащимся питания (завтрак и обед)
в столовой осуществляется по массам по гра-
фику приема пищи.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии
с нормами СанПиН. Обеденный зал эстетично
оборужен, обеспечен достаточным количеством
погодостойких мест. Траншеи отходов осуществлен
ется в соответствии с санитарными нормами.
Нарушения имеются: наличие со слюной, лопами
с дезартированными ручками.

Выводы:

Устранено неразмешивание - заменено.

Выводы: Питание обучающихся работ. СОВ
им. А.Ларионова г.Емвы осуществляется в соответ-
ствии с нормативными требованиями. Адми-
нистративной школой организован административ-
тивно-общественный контроль за организацией

питания, качеством приготовленной пищи, закладкой продуктов, вклада горячей продук-
ции за соблюдением санитарно-гигиенических
норм приготовления блюд, за посещаемостью
улицей столовой в соответствии с уста-
новленным графиком питания, организовано
дежурство.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячей
питания необходимо постоянно осуществ-
лять мониторинг удовлетворенности ка-
чествами пищевого питания.
2. Не допускать использование посуды, непри-
годной для подачи пищи.
3. Провести с учащимися беседу «Питание и му-
зыка».

Подписи проверяющих:

Александров С.В. Александр
Соловьев Д.А. Динь
Тодорова Ю.Е. Тодорова
Тамарина Л.Б. Тамарина