

СПРАВКА

ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПО ШКОЛЕ.

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся.
2. Санитарное состояние школьной столовой.
3. Анализ меню.
3. Качество приготовления блюд.
4. Соответствие выхода продукции.
5. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.
6. Дата проверки: 18.10.2024г.

Комиссия: члены родительской общественности- Багова Марика Расимовна(3г) Гербекова Жэулдуз Токтаровна (1в), Жужуева Залина Кучуковна (2г)

В ходе проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока находились в униформе и перчатках

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

18.10.2024г

Члены комиссии:

Гербекова Ж.Т.

Багова М.Р.

Жужуева З.К.