

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.

Дата проверки: 26.09.2024г.

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

Проверкой было установлено:

1. Учащиеся школы питаются согласно графику питания
Продолжительность этих перемен по 20 минут. Начальные классы приходят в столовую с классным руководителем
Учащиеся начальной школы все получают бесплатные завтраки.
2. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
3. Имеется приказ по школе о возложении ответственности за организацию питания на Тишину И.Н., определены его функции.

Имеется приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся

Документация по питанию в порядке, имеется журнал посещаемости учащихся столовой, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования. Ежедневно ведётся бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал кулинарной и готовой продукции. Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа.

Медицинские книжки персонала пищеблока, журнал ежедневного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов.

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. Школа обслуживается фирмой «Снежинка», договор заключён юридически правильно. На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Анализ меню позволяет сделать вывод, что оно соответствует городским рекомендациям.

Учащиеся довольны школьным питанием..

Столовая обеспечена буфетной продукцией, прежде всего выпечкой.

Столовая работает в основном до 16 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние — хорошее, соответствует санитарным нормам.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Моющих средств хватает. Количество стаканов соответствует количеству питающихся детей на перемене

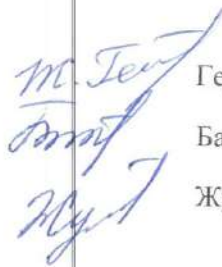
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Познакомить со справкой всех родителей школы на родительском собрании.
3. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

26.09.2024г

Члены комиссии:



Гербекова Ж.Т.

Багова М.Р.

Жужуева З.К.