

## СПРАВКА

### по итогам проверки организации питания обучающихся школы.

В соответствии с Программой производственного контроля организации питания в столовой МАОУ «СОШ №74» на 2017 – 2018 уч. год была проведена плановая проверка столовой.

Сроки проверки: 03.04. 2018 г.

Комиссия: учитель начальных классов Дубинина И.А., ответственный за организацию питания в школе Баранцова С.А., медицинский работник Ворошина Т. А.

Проверкой было установлено:

1. В школе проводится ежедневный бракераж готовой продукции бракеражной комиссией с отметкой в журнале. Соблюдаются сроки реализации продуктов.
2. Меню делится на возрастные категории. Организация питания осуществляется в соответствии примерному десятидневному меню, утвержденному управлением Роспотребнадзора. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
3. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было.
4. В столовой проводится отбор суточных проб готовой продукции.
5. Ведется журнал температурного режима холодильного оборудования. На момент проверки температура была +4 градуса.
6. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
7. Мешки с сыпучими продуктами хранятся на стеллажах. Количество продуктов соответствует необходимому объему.
8. Технологическое оборудование промаркировано. Местами стерлась маркировка на подносах и кастрюлях. При осмотре тарелок попало несколько тарелок со сколами.
9. Моющих средств хватает. Есть инструкции на моющее средство.
10. Уборочный инвентарь находится в специально отведенном месте.

Вывод:

1. Обновить маркировку на инвентаре.
2. Заменить сколотую посуду.

04.04. 2018 г.

/ Директор школы  
Ответственный за организацию питания в школе  
Медицинский работник



Виноградова Л.В.  
Баранцова С.А.  
Ворошина Т. А.

*Вороши*