

Справка по итогам проверки организации питания учащихся  
по МАОУ «СОШ №74»

- Цель проверки:
1. Организация питания учащихся.
  2. Наличие документов по организации питания.
  3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
  4. Анализ меню.

Дата проверки: 26.10.2017 г.

Комиссия провела проверку организации и качества школьного питания в столовой  
МАОУ «СОШ №74» и установила:

1. График питания классов вывешен на дверях столовой.
2. Продолжительность больших перемен составляет 20 минут. Начальные классы обедали под присмотром учителя. Столовая во время питания контролируется классными руководителями, дежурными учителями или дежурным администратором.
3. Бесплатные завтраки и обеды получают все льготные категории. Остальные учащиеся 1-11-х классов питаются за счет родителей.
4. 26.10.2017г. года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (12 часов 10 минут) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде. Стоимость завтрака – 80 рублей, обеда – 90 рублей.
5. Анализ меню позволяет сделать вывод, что меню соответствует утвержденному Роспотребнадзором 10-дневному меню.
6. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, регулярно проверяются администрацией. Имеется приказ № СЭД -059-01-08-94 от 01.09.2017 «Об организации питания учащихся, в котором прописаны лица отвечающие за общую организацию питания, за организацию льготной категории учащихся, состав бракеражной комиссии.
7. Столовая для учащихся работает с 9.00 до 18.00.
8. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Количество посадочных мест – 70, используется рационально.
9. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но было сделано замечание по поводу того, что уборочный инвентарь (веник и совок) не должен находиться в зале, где дети принимают пищу. Уборочный инвентарь должен храниться в специально отведенном месте.
10. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
11. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

Выводы и предложения:

1. Отметить работу школы по организации питания учащихся.
2. Регулярно вести документацию по столовой.
3. Ответственному за организацией питания Баранцовой С.А., вести разъяснительно работу среди учащихся и их родителей по формированию культуры здорового питания.

27.10.2017 г.

*Глуценко А. Ф.*  
*Голота О.Е.*  
*Костина К.Н.*

Глуценко А. Ф.  
Голота О.Е.  
Костина К.Н.