

СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ Школы №67 г.о. Самара

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Проверка документации по организации питания.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Дата проверки: 30.11.2022 г.

Состав комиссии: Манихина В.А. – школьная медсестра, Баева Н.Г. – заместитель директора по питанию, Арзина Т.Н. – повар- бригадир, Быкова Т.С. – представитель родительской общественности.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде в зале столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
2. Бесплатные завтраки и обеды получают все льготные категории. Остальные учащиеся 1-11-х классов питаются за счет родителей, оплата через банк и по свободному выбору.
3. 30.11.2022г. года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (09 часов 30 минут) завтрак был готов. Меню вывешено на стенде.
4. Завтрак учащихся для 1-11 классов состоял : рыба тушеная в томате с овощами, рассыпчатая гречневая каша, чай с лимоном, батон. Стоимость полного завтрака - 75 руб.00 копеек
5. На обед предлагалось: суп гороховый, тефтели из птицы , макаронные изделия, компот из изюма, хлеб ржаной/пшеничный. Стоимость полного обеда – 95 руб. 00 копеек.
6. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует частично примерному меню.
7. 4. Льготным завтраком охвачено 310 человек, обедом 81 человек ,платные завтраки 286 чел. по заявлению родителей, обедов 70 .
8. 5. Документы по организация питания в наличии, ведутся ежедневно. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.
9. 6. Школу обслуживает ООО Кировский комбинат школьного питания. Столовая для учащихся работает с 08.30 до 16.00.
10. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм . Количество посадочных мест – 180 (достаточное), используется рационально.
7. В столовой организовано дежурство учителей .
8. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
9. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.
11. Рекомендовано:
Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции

Члены комиссии:

Манихина В.А.
Арзина Т.Н.
Баева Н.Г.