

## Справка по итогам контроля за организацией приема пищи обучающимися

От 08.09.2020г.

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (санитарное состояние обеденного зала, пищеблока столовой, обслуживание, самообслуживание).

Срок проверки: 08 сентября 2020 года

Проверкой установлено:

1. Питание в школьной столовой представлено вторыми и третьими блюдами.
2. Питьевой режим организован.
3. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, посуда чистая.
5. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
6. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
8. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
9. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
10. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и обеденного зала содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.
11. Сотрудники столовой в чистой спецодежде. Накрывают на столы повара, убирают за собой учащиеся.
12. Питание обучающихся организовано на каждой перемене в течение дня. Потoki учащихся разведены, соблюдается схема входа и выхода в обеденный зал.
13. Обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические требования к чистоте рук.

Выводы и предложения: 1. Признать работу школьной столовой по организации питания учащихся хорошей.

Члены комиссии \_\_\_\_\_ Л.Н.Гребенюкова  
\_\_\_\_\_ Т.Н.Свиридова  
\_\_\_\_\_ Е.В.Лексина