

Справка по итогам контроля за организацией приема пищи обучающимися

От 22.01.2021г.

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


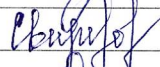

Срок проверки: 22 января 2021 года

Проверкой установлено:

1. Питание в школьной столовой представлено вторыми и третьими блюдами.
2. Питьевой режим организован.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, посуда чистая.
4. 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.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
6. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарноэпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и обеденного зала содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.
7. Сотрудники столовой в чистой спецодежде. Накрывают на столы повара, убирают за собой учащиеся.
8. Питание обучающихся организовано на каждой перемене в течение дня. Потоки учащихся разведены, соблюдается схема входа и выхода в обеденный зал.
9. 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