

Приложение 3.

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ99»

г.Перми

Л.Н.Кадрова



Справка

по результатам проверки организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 99» г. Перми, проведенной общественной комиссией по контролю за организацией питания в школе

от 25.10.2017 г.

В соответствии с планом работы УСШ на 2017-2018 учебный год была проведена проверка организации питания школьников МАОУ СОШ № 99 г.

**ЦЕЛЬ:**

- соблюдение школой и ИП Голдобиной Н.Ю. СанПиН, требований к организации горячего питания;
- наблюдение за поведением детей в столовой;
- заполнения всей необходимой документации.

Проверка была организована без предупреждения работников столовой, проводилась в течение 2-х часов во время 2-ой учебной смены, в том числе было организовано наблюдение за процессом питания на переменах.

В ходе проверки установлено:

1. Товарное соседство продуктов в холодильнике соблюдается, санитарное состояние пищеблока соответствует СанПиН. Весь инвентарь промаркирован, в каждом цехе имеются выдержки из СанПиН, моющие средства на пищеблоке в достаточном количестве. Все сотрудники столовой одеты в спец. одежду и головные уборы.
2. Отбор суточных проб производится в соответствии с СанПином, пробы хранятся в отдельном холодильнике

3. Пища готовится в количестве, необходимом для кормления детей в смену, повторный разогрев пищи не допускается.
4. Были сняты пробы, качеством блюд удовлетворены, меню соответствует заявленному. Выход блюд соблюдаются (проведено контрольное взвешивание, выдаваемых блюд). Заявленные в меню блюда соответствуют наименованию и весу.
5. Качество обслуживания детей на высоком уровне. Имеются графики питания и дежурства. Накрывание на стол происходит за 10 минут до начала перемены. Кормление производится во время 2-й и 3-й двадцатиминутных перемен.
6. Все документы и журналы, необходимые для работы столовой, имеются в полном объеме, заполняются своевременно.
7. Организация питания осуществляется при помощи системы «Мультипас».

Классные руководители уделяют большое внимание детям во время приема пищи, находятся рядом со своими классами.

8. Общественной комиссией по контролю за организацией питания 25.10.2017г. была согласована справка от 20 октября 2017г. ,подготовленная Овчинниковой Р.Н., ответственной за организацию питания, и Тарасовой Т.В. по итогам сверки представленного организатором питания ИП Голдобинной Н.Ю. примерного 2-недельного меню с экспертным заключением на соответствие выходов и состава блюд, а также на соответствие продолжительности учебной недели.

Рекомендации:

- 1.Классным руководителям необходимо на родительских собраниях обратить внимание родителей на необходимость организованного питания детей.

\_\_\_\_\_ В. Тарасова

\_\_\_\_\_ А.В.Лебедева

\_\_\_\_\_ М. А.Шебеко