

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ 99»

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 12.03.2018 года

В соответствии с планом работы УСШ на 2017-2018 учебный год была проведена проверка организации питания школьников МАОУ «СОШ № 99» г.Перми комиссией в составе членов общественной комиссии по контролю за организацией питания в школе : Тарасовой Т.В, Шебеко М.А., родителями , Климовой Н.Б., фельдшером.

ЦЕЛЬ:

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

Проверка была организована без предупреждения работников столовой, проводилась в течение 2-х часов во время 1-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.
2. Весь инвентарь промаркирован, в каждом цехе имеются выдержки из СанПиН, моющие средства на пищеблоке в достаточном количестве.
3. Все сотрудники столовой одеты в спец. одежду и головные уборы.

4. Отбор суточных проб производится в соответствии с СанПиНом, пробы в полном объеме хранятся в отдельном холодильнике. Температура в холодильниках соответствует требованиям.

5. Пища готовится в количестве, необходимом для кормления детей в смену, повторный разогрев пищи не допускается.

6. Были сняты пробы всех приготовленных блюд, качеством блюд удовлетворены, меню соответствует заявленному. Выход блюд соблюдаются (проведено контрольное взвешивание выдаваемых блюд). Заявленные в меню блюда соответствуют наименованию и весу утвержденного меню .

7. Качество обслуживания детей на высоком уровне. Имеются графики питания и дежурства. Накрывание на стол происходило за 5 минут до начала перемены работниками столовой. На столах салфетки.

8.Обеденный зал (подоконники, стойки буфета, стены, пол) чистый.

9.Кормление детей производилось во время 2-й и 3-й двадцатиминутных перемен. Мест всем детям хватает, включая тех, кто покупает продукцию в буфете и через раздачу

10. Все документы на продукты имеются, соответствуют требованиям. Замечаний к заполнению бракеражного журнала нет.

11. Организация питания осуществляется при помощи системы «Мультипас». Отдельные дети покупают продукцию за деньги. Очереди на раздаче не было. В буфете стояло до 10 человек. За перемены сотрудники смогли обслужить всех детей.

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

#### Рекомендации:

1.Классным руководителям необходимо на родительских собраниях обратить внимание родителей на необходимость организованного питания детей и вести разъяснительную работу о двухразовом питании школьников.

\_\_\_\_\_ Т.В. Тарасова  
\_\_\_\_\_ М. А.Шебеко  
\_\_\_\_\_ Н.Б.Климова