

**Справка по итогам проверки
Организация питания в школьной столовой**

Сроки проверки: 09.04.2025год

Цель проверки:

*-соответствие веса готовой продукции по утверждённому меню
-обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического состояния пищеблока и помещения для хранения продуктов*

Кто осуществлял контроль: Соцпедагог Портная И.А.

В школе осуществляется горячее питание для учащихся 1-4 классов –бесплатно, охват детей горячим питанием 100%.

Бесплатным питанием из социально-незащищенных семей за счет средств всеобща обеспечены на начало второго полугодия -11 учащихся.

С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет Балтобекова Ш.Т. медсестра, в том числе следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Соблюдения санитарно-гигиенического состояния пищеблока –удовлетворительное.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. По графику еженедельно проводится генеральная уборка.

Помещение для хранения продуктов в удовлетворительном состоянии.

Выводы:

- считать работу по организации питания удовлетворительной;

Ознакомлена:

Повар  Ташенова К.