

Справка по итогам проверки организации питания на начало 2018-2019
учебного года

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.

2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Срок проверки: сентябрь 2018 года.

Проверкой было установлено:

1. Обучающиеся питаются по графику.
2. Горячие завтраки:
 - 1-2 классы после первого урока,
 - 3-4 классы после второго урока.
3. Общий охват учащихся горячими завтраками с родительской доплатой составляет 50% (270 учащихся)
4. Горячие обеды получают 55 уч. Из них 31 малообеспеченные получают завтраки и обеды бесплатно.
5. Обеспечивают поставку продуктов «Владикавказский комбинат питания» Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.
6. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
4. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Имеется приказ по школе «Об организации питания школьников» на 2018-2019 учебный год.
5. Ежемесячно составляются акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой, а также график дежурства учителей и классов по школе и столовой.
6. Книга жалоб и предложений находится в столовой.

7. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется.
8. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни. Имеется наличие суточных проб.
9. В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется инструкция по мытью посуды.
10. Сделан косметический ремонт столовой: покраска, побелка помещений. Столовая снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 производственных холодильника и 1 бытовой холодильник..

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. Необходимо провести ремонт смесителей.
2. Недостаточное количество столовой посуды.
3. Недостаточный контроль со стороны классных руководителей класса за осуществлением дежурства и посещением столовой учащимися.

Выводы и предложения:

1. Повысить количество обучающихся на получение горячих завтраков.
2. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
3. Заслушать справку на Совете по питанию и совещании при директоре с присутствием работников пищеблока.
4. Обеспечить пищеблок столовой посудой и приборами из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, ее состояние и хранение. Приобрести спецодежду для дежурных и работников пищеблока.

Справку составила руководитель МО учителей начальной школы Елошвили Г.В.