

Справка

о проверке санитарно-гигиенического состояния и питания обучающихся.

Цель проверки: 1. Организация питания обучающихся.

2. Наличие документов по организации питания и правильности их оформления.

3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

4. Анализ меню.

5. Состояние документации.

Сроки проверки:

Комиссия: директор школы Туз Н. П., председатель Совета школы Ковалева В.Н., член родительского комитета Чибизова О.В.

Проверкой было установлено:

1. Из 165 обучающихся школы горячим питанием охвачено 162 обучающихся, что составляет 98 процентов.
Питание в школе 2-х разовое.
Воспитанники группы дошкольного образования питаются в присутствии воспитателей.
Обучающиеся младшего, среднего и старшего звена - должны питаться в присутствии дежурного учителя.

2. Питание детей осуществляется за счет родительской платы – 600 рублей в месяц согласно решению общешкольного родительского собрания. Учет питания обучающихся и платы родителей на питание обучающихся осуществляется классными руководителями, которые проводят сверку посещения столовой с завхозом школы Туз Л.Н. Обучающимся, отсутствующим в школе по причине представления ее интересов на соревнованиях, олимпиадах, смотрах или по болезни возвращаются деньги из расчета пропущенных дней.

4. Документация:

- Имеется приказ об организации горячего питания обучающихся.

- В школе ведутся журналы:

"Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

"Журнал здоровья"

"Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

"Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

«Журнал обезвреживания столово-кухонных отходов»

«Журнал установки фильтров воды»

- «Ведомость контроля посещения столовой обучающимися»

- Имеется Положение об организации горячего питания учащихся в школьной столовой.

- Имеется Положение о школьной столовой.

- Имеется должностная инструкция повара.

- Договора с поставщиками.
 - В столовой вывешен график проведения генеральных (санитарных) уборок помещения столовой.
 - В столовой вывешены инструкции по правилам применения моющих средств и мытья посуды.
 - Завхозом школы Туз Л.Н. ежедневно ведутся меню-раскладки.
 - Имеется утвержденное директором школы десятидневное меню.
 - Медицинские книжки персонала пищеблока, журнал ежедневного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов.
5. В школе имеется 10-дневное меню, утвержденное Роспотребнадзором, которого при составлении меню на неделю придерживается ответственный за организацию питания. Однако, не всегда это получается, в первую очередь по причине низкого финансирования питания обучающихся.
6. Столовая обеспечена посудой. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Санитарное состояние - хорошее, соответствует санитарным нормам. Для мытья посуды используется моющее средство «Ушастый нянь», для мытья пола – «Жювельен».

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания обучающихся.
2. Горячие обеды качественно приготовлены, разнообразны по вкусовым свойствам.
3. Дежурным учителям в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися среднего звена.
4. Классным руководителям продолжить ведение тетрадей по учету родительской платы за питание обучающихся своего класса.

Комиссия:

Туз Н.П.

Ковалева В.Н.

Чиби́зова О.В.