

**СПРАВКА**  
**ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ**  
**И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №29.**

- Цель проверки:**
1. Организация питания учащихся.
  2. Проверка документации по организации питания.
  3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
  4. Анализ меню.

**Дата проверки:** 06.04.2017 г.

**Состав комиссии:** Лохова Л.П. – директор школы, Мисостова Р.М. – куратор, заместитель директора по УВР. Краснова Л.А. – председатель родительского комитета, Савина Н.В. – член родительского комитета, Белашова Е.Н. – учитель начальной школы.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
2. Бесплатные завтраки и обеды получают дети из малообеспеченных и многодетных семей (31 обучающийся). Остальные учащиеся 1-11-х классов питаются за счет родителей.

3.. Для организации питания детей из малообеспеченных и многодетных семей заведен специальный журнал учета питания, имеются документы на категорию социально незащищенных учащихся: заявления родителей, справки из соцзащиты, удостоверения на льготы.

4. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.

Имеются следующие приказы: №62 от 03.09.2016, №62/1 от 03.09.2016 «Об организации льготного питания», «Об организации питания учащихся создании комиссии по проверке качества питания и утверждении меню», №68 от 01.09.2016 г.

5.06.04.2017г. года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (12 часов 00 минут) обед был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде.

Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д.

6. Школа обслуживается КШП.

7. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 105 (достаточное), используется рационально.

8. В столовой организовано дежурство учителей и учащихся. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель, дежурный учитель, дежурный администратор. Дежурный администратор на переменах присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.

9. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

10. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

11. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

**Рекомендовано:**

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.

**Председатель комиссии:**

Лохова Л.П.

**Члены комиссии:**



Мисостова Р.М.

Краснова Л.А.

Савина Н.В.

Белашова Е.Н.