

Справка
по итогам проверки работы школьной столовой
и качества продуктов питания

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

Срок проверки: 12 ноября 2018 года

Состав комиссии:

Мусаева Н.М. – ответственная за организацию школьного питания;
Аскадинов Ш.М. – заместитель директора по ВР;
Магомедова З.А. - представитель родительской общественности.

Проверкой установлено:

1. Питание в школьной столовой представлено горячим завтраком.
2. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.
4. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
5. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
7. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
8. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
13. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.