

СПРАВКА

от 08.09.2023г.

о результатах проверки организации питания школьников в школе-интернате.

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления

Сроки проверки: 04.09.2023-08.09.2023

Проверка осуществлялась: замдиректора по ВР Даньшиной Н.В.

В ходе проверки установлено:

1. В школе-интернате организовано 5-разовое питание школьников. Охвачены горячим питанием 100% учащихся. Пятиразовое питание получают 41 человека.
2. Столовая работает по утвержденному графику.
3. Питание организовано в соответствии с режимом дня.
4. Имеется график дежурства по столовой.
5. На второй завтрак учащиеся приходят в столовую с учителем, работающим с этим классом. Дежурный от класса накрывает 2 завтрак, убирает со стола. Обед накрывают дежурные по столовой старшеклассники вместе с воспитателем класса. Дежурные обеспечены формой – фартук и колпак. Полдник и ужин накрывают дежурные по столовой старших классов. За каждым столом есть дежурный, который отвечает за уборку посуды, чистоту стола после приема пищи. Дежурный по столовой класс осуществляет качество уборки столов.
6. Работа бракеражной комиссии осуществляется по приказу директора.
7. Экономист Ральникова Д.С. составляет ежедневное меню – раскладку.
8. На стенде в зале вывешено разновозрастное меню, в котором отражены наименования блюд, выход продуктов.
9. Имеется 10-дневное меню, картотека технологических карт блюд. Санитарные нормы по питанию детей выполняются. Витаминизация третьих блюд производится ст. медсестрой Сердюк Е.В.
10. Закладка блюд производится в присутствии членов бракеражной комиссии
11. Санитарное состояние столовой хорошее, соответствует санитарным нормам. В обеденном зале чисто и уютно.

12. Документация в порядке. Имеются журналы:
- ✓ бракеража готовой кулинарной продукции,
 - ✓ витаминизации блюд,
 - ✓ здоровья,
 - ✓ осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания,
 - ✓ контроля температуры холодильных установок
 - ✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.
14. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами и правилами
15. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Зам. директора по ВР  Н.В. Даньшина

Старшая медсестра  Е.В. Сердюк