

СПРАВКА № 1/5

от 18.09.2019 года

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии зав. столовой Горневой Н.Р., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

**Цель:** соответствие льготного питания в ОУ, контроль продуктов, не допускающихся к реализации.

**Проверкой установлено:**

- 1) Льготники получали питание в соответствии с меню, меню размещено на стенде.
- 2) Контрольное блюдо соответствует меню
- 3) Питание осуществляется комплексом на раздаче под контролем дежурного учителя
- 4) Оплата льготников осуществляется по карте «Мультипас»
- 5) Запрещённых продуктов и блюд обнаружено не было

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед.работник



/Е.В.Рыжкова/

зав. столовой



/Горневой Н.Р./

Представитель администрации

Ответственный за питание

Мед.работник

зав. столовой

/Д.А.Устинов/

/И.Б.Скляренко/

/Е.В.Рыжкова/

/Горневой Н.Р./

## СПРАВКА № 1/а

от 18.09.2019

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., учителя биологии, мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии зав. столовой Горневой Н.Р, провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Цель проверки: готовность школьной столовой к работе.

Задачи:

1. Организация питания
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой
3. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала.

### Проверкой установлено:

В ходе проверки комиссия установила:

1. Организация питания осуществляется согласно 10 дневному меню
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Имеются договора на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству оставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.
4. Используется поставка только полуфабрикатов из мяса, куры, рыбы. Предоставлен санитарный паспорт на автомашину, на которой доставляют полуфабрикаты.
5. Продуктов с просроченным сроком и запрещённых продуктов реализации не выявлено.
6. Соблюдены условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов
7. Сыпучие продукты хранятся в таре при наличии маркировочных ярлыков.
8. Имеется график проведения генеральных уборок. Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации с МАОУ «СОШ № 6» г. Перми.
9. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
10. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости.
11. Обеспечивается питьевой режим – кипячёная вода

Выводы :

1. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока хорошее

Представитель администрации  
Ответственный за питание  
Мед.работник  
зав. столовой



/Д.А.Устинов/  
/И.Б.Скляренко/  
/Е.В.Рыжкова/  
/Горневой Н.Р/