

## СПРАВКА № 5

от 13.01.2020

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР МАОУ «СОШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Склярченко 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 льготной категории
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой
3. Организация дежурства
4. Санитарное состояние обеденного зала.

### Проверкой установлено:

В ходе проверки комиссия установила:

1. Организация питания льготной категории предоставляется по графику на сумму установленную с 01.01.2020г
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Имеются договора на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству оставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.
3. Используется поставка только полуфабрикатов из мяса, куры, рыбы. Предоставлен санитарный паспорт на автомашину, на которой доставляют полуфабрикаты.
4. Продуктов с просроченным сроком и запрещённых продуктов реализации не выявлено.
5. В школьной столовой ведётся бракеражный журнал.
6. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
7. Классы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.
8. Имеется график проведения генеральных уборок. Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации с МАОУ «СОШ № 6» г.Перми. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
9. Работники столовой в спецодежде и в перчатках.

Выводы и рекомендации по проверке

1. Столовая готова к работе
2. Санитарное состояние пищеблока хорошее

3. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей
4. Дежурному классу и классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой классами

Представитель администрации  
Ответственный за питание  
Мед.работник  
зав. столовой



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

1. Организация питания детей в школе
2. Ассортимент продовольственной продукции в школьной столовой
3. Организация дежурства
4. Санитарное состояние обеденного зала

- В ходе проверки комиссии выявлено следующее:
1. Организация питания детей в школе осуществляется по графику на сумму, утвержденную с 01.09.2019
  2. Ассортимент продовольственной продукции в школьной столовой соответствует нормам.
  - Имеется договор на доставку из школы, организован перевозчик, хранения, требования к качеству остатков, наличие сопроводительных документов.
  2. Используется продукция только проверенных из числа, утвержденных.
  - Предоставлен санитарный паспорт на школьную, из которой вывезены полуфабрикаты.
  4. Продукция с истекшим сроком годности из школьной столовой не вывезена.
  5. В школьной столовой ведется бухгалтерия и журнал.
  6. Во время приема пищи посадочные места и стулья имеются в достаточном количестве.
  7. Классы для приема пищи выделены в соответствии с классным расписанием.
  8. Имеется график проведения генеральной уборки. Заключен договор на проведение дезинфекции территории с МАГУ и СДП № 041. Погреб.
  - Уборочный инвентарь продезинфицирован и хранится в специально отведенном месте.
  9. Работники столовой в спецодежде и в перчатках.

- Выводы и рекомендации по проверке
1. Столовая готова к работе
  2. Санитарное состояние пищеблока хорошее