

## Справка

### по итогам посещения столовой родительским активом для дегустации пищи

Бесплатным питанием из социально-незащищенных семей за счет средств всеобща обеспечены 14 учащихся. Из них 4 детей из начальной школы, 5 – из среднего звена, 6 – из старших классов. 7 – детей из многодетной семьи и 9 детей из малообеспеченных семей.

С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет Нургалиева Н.Н. медработник, в том числе следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Реализуется буфетная продукция в широком ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (фартук, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). лица Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшую периодическую медицинскую осмотр в установленном порядке.


#### **Выводы:**

- считать работу по организации питания удовлетворительной;
- отметить хорошую организацию питания во всех классах начальной школы.

#### **Рекомендации:**

Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:

- за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую,
- за культурой поведения во время обеда,
- санитарным состоянием столовой,
- арендатору соблюдать санитарно – гигиенические и нормативные нормы питания учащихся.

Исполнила зам по ВР:  Куницкая Г.О.