Справка

по результатам проверки организации питания обучающихся МАОУ Прокуткинская СОШ.

Цель проверки: оценка организации питания.

Сроки проверки: с 23.09. по 25.09. 2015 года.

Формы проверки: беседы, просмотр документов, наблюдение.

Комиссия для осуществления контроля за организацией питания: Штефан С.А., Винтер М.С., Штриккер А.В., Атамасова Е.С.

Проверкой было установлено:

1. Договор с поставщиком продуктов питания имеется (предприниматель Майер С.А.)
2. Осуществляется дератизация, дезинфекция согласно договору, обслуживание 1 раз в месяц.
3. Меню на 12 дней утверждено Технологическим контролем на 2015г. Цикличность меню не нарушается. Меню составлено для двух возрастов.
4. На все блюда имеются технологические карты, отступлений от технологии приготовления нет.
5. Суточные пробы отбираются регулярно в объеме одной порции в стерильные банки и хранятся в течении 2 суток в специальном холодильнике.
6. Взвешивание порций показало соответствие нормы.
7. Ежедневно вывешивается меню в зале, с указанием массы блюда и цены.
8. Регулярно заполняются журналы: бракеража готовой продукции , с- витаминизации, бракеража пищевых продуктов, здоровья, учета температурного режима, аварийных ситуаций, накопительная ведомость.
9. К каждой накладной имеется сертификат соответствия, на мясо имеются справки.
10. В пищу используется только йодированная соль.
11. Соблюдается товарное соседство.
12. Сыпучие продукты хранятся в закрытой таре.
13. Все технологическое оборудование исправно, в каждом холодильнике имеется термометр.
14. Строго соблюдается режим мытья посуды.
15. Одежда поваров чистая.
16. Пол моется с использованием разрешенных моющих средств.
17. Ревизия бухгалтерией проводится ежемесячно, излишек и недостачи нет.
18. Сотрудниками пройден санминимум, имеют отметки медицинского осмотра.
19. Списки обучающихся на льготное питание составлены, своевременно корректируются.
20. Для приема пищи - 2 перемены по 20 минут, составлен график приема пищи.

Выводы и предложения:

1 . Соблюдается технология приготовления блюд.

1. Санитарное состояние пищеблока и зала- хорошее.
2. Признать организацию питания хорошей.
3. Проводить беседы по культуре приема пищи с учащимися (классные руководители)

