

Справка № 5

по итогам проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 6 ноября 2024 года

Цель проверки:

- контроль за температурой горячих блюд;
- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Время проверки: 11.10-11.50 (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1.Организация питания: питание организовано по графику. У входа в столовую стоят три раковины с жидким мылом на каждой раковине. Сушат руки при помощи электрополотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

2.Приготовленные блюда соответствуют утвержденному 10 дневному меню. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и размещено на школьном сайте.

Для обучающихся 1-4 кл. 06.11.2024 г.было предложено: суп картофельный с бобовыми, жаркое по-домашнему, какао с молоком, хлеб, банан.

Для обучающихся 5-11 кл. 06.11.2024 г. было предложено: суп картофельный с бобовыми, жаркое по-домашнему, чай с сахаром, хлеб.

3.Членами комиссии была измерена температура горячих блюд при подаче на столы:

-t-первого блюда(суп) – 76°C;

-t-второго блюда(жаркое) – 71°C.

Горячие блюда соответствуют нормам СанПиНа.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы и результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.В столовой и на пищеблоке проводятся дезинфекционные мероприятия в соответствии с требованиями САНПиН.