ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2670E1BC314E9182EB8DF52918106E30
Владелец: Сапангина Елена Викторовна
Действителен: с 12.08.2024 до 05.11.2025

Справка
по контролю за работой столовой и качеством приготовления пищи
23.01.2025 г.

23 января 2025 года была осуществлена проверка качества приготовления пищи в школьной столовой :

Руненков Д.Е. из числа родителей, из числа педагогического состава Колодезная Е.А. посещали школьную столовую с целью контроля за её работой, качеством приготовления пищи.

23 января в меню были включены следующие блюда:

1 блюда	2 блюда	3 блюда
Суп: лапша с курицей	гуляш	кисель
	Гречка отварная	Хлеб пшен.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Выводы: Питание обучающихся МБОУ «СОШ №20» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Руненков Д.Е.
Колодезная Е.А.