

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МБОУ СОШ № 1**

Дата посещения: 11.02.2025.

Место проведения: ул. Володарского д.5

Проверку осуществил:

Орлова Т.В., ответственный по питанию, председатель комиссии,  
Тишина Е.В., заместитель председателя,  
члены комиссии: Иванова Т.Ю., Шахова А.Ю., Макаркина В.В.

Цель проверки:

Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений столовой.

Общая численность учащихся на момент проверки составляет 974 человек, горячим питанием охвачено 842 ученика.

Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест (230). Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции. Приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте. Уборка обеденного зала осуществляется регулярно. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Ёмкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Осуществляется витаминизация третьих блюд.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов, энергетической ценности и стоимостью.

Вывод:

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой МБОУ СОШ № 1 соблюдаются.

Орлова Т.В. \_\_\_\_\_

Тишина Е.В. \_\_\_\_\_

Иванова Т.Ю. \_\_\_\_\_

Шахова А.Ю. \_\_\_\_\_

Макаркина В.В. \_\_\_\_\_