

Директор МБОУ Акбулакская СОШ №1»

 Пташкина Н.Г.
«18» 11 2024 г.

Справка № 4 от 18/11/2024 г.

Цель: проверка состояния оборудования, качества приготовленной пищи, санитарно-гигиенического состояния столовой.

18/11/2024 г. комиссией в составе директора школы Пташкиной Н.Г., социального педагога Тицкой Ю.В., зам. директора по АХЧ Паустовского С.Н., зам.директора по УВР Легоминовой Е.П., медработника Ахметовой Л.А., ст. повара Ремпель И.А. проведена проверка столовой МБОУ «Лицей Акбулакского района».

2 перемена, 1 смена, питается 86 человек (1, 3 классы)

Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	86	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	550	г
Общая масса несъеденной пищи	6	кг
Индекс несъедаемости	12,7	%

Санитарное состояние кладовой для хранения продуктов, обеденного зала, пищеблока надлежащее; имеются средства измерения температуры воздуха, приборы измерения влажности; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации. Бокалы, ложки, тарелки в полном объеме. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам

Социальный педагог 