

КГБОУ
«Кокшинская общеобразовательная школа-интернат»

Справка № 4
по результатам проверки организации горячего питания и качества питания обучающихся
КГБОУ «Кокшинская общеобразовательная школа-интернат».

Цель проверки: обеспечение обучающихся качественными безопасным горячим питанием, совершенствование организации питания, осуществление контроля и решения вопросов, связанных с организацией питания.

Задачи проверки:

- контроль за организацией горячего питания обучающихся,
- проверка санитарного состояния школьного пищеблока,
- качество приготовления блюд.

Дата проведения проверки: 25.12.2023г

Состав комиссии:

Ерёмкина С.А.- медицинская сестра,
Тимофеев И.П.- заместитель директора по АХЧ,
Кайль Е.М.-старший воспитатель,
Литвинова А.В- родитель.
Осипова А.С- родитель
Казанцева С.А- родитель

На основании приказа директора КГБОУ «Кокшинская общеобразовательная школа-интернат» № 63/3- о от 31.08.2023г. « О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) была проведена проверка организации питания и качества питания обучающихся.

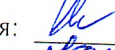
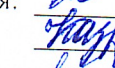
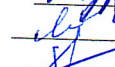

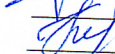
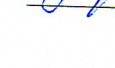
В ходе проверки выявлено:

1.График посещения столовой обучающимися, утвержденный директором школы, располагается в доступном месте в обеденном зале. Там же располагается ежедневное меню, утвержденное директором школы.

2.Во время проведения проверки накрывались столы (время обеда, соответствует графику). Количество порций соответствует количеству обучающихся, присутствующих в классе. По окончании приема пищи обеденный зал вовремя был убран и проведена влажная уборка. Проведена влажная уборка с дезинфицирующими средствами (согласно утвержденной инструкции), проветривание. Обработка столов с дез.средствами проводится после каждого приема пищи. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

3.По результатам контрольного взвешивания блюд –порции соответствуют требованиям, вкусовые качества блюд удовлетворительные, температура блюд соответствует нормам, количество отходов –менее 30 %.

Вывод: Работу школьного пищеблока признать удовлетворительной.

Комиссия:  Ерёмкина С.А.
 Казанцева С.А.
 Литвинова А.В.
 Осипова А.С.
 Тимофеев И.П.
 Кайль Е.М.