

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 51 с.Березовка**

**Справка  
по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой**

**Время проверки:** 5 ноября 2025 года

**Цель проверки:** Организация питания ( горячее питание (завтрак-1-4 классы). Анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьниками, беседа с поварами.

**Комиссия:** Нестеренко Е.В., заместитель директора по ВР, Швыдкая С.В.- ответственный за организацию питания; Рогачёва Е.В.- завхоз школы

Проверкой установлено:

1. Все учащиеся начальной школы (46 человек) питаются бесплатно, в соответствии с графиком посещения столовой. Продолжительность перемены – 20 минут.
2. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам. На столах салфетки в достаточном количестве. Посадочных мест достаточно. После приёма пищи была проведена уборка обеденного зала.
3. Бракеражный журнал на момент проверки был заполнен. Анализ десятидневного меню и бракеражного журнала позволяет сделать вывод, что ежедневное меню соответствует. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции в бракеражном журнале отмечается ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике.
4. В меню завтрака на 5 ноября было заявлено: Рыба тушеная в томате с овощами, картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб пшеничный йодированный, кондитерское изделие. При взвешивании контрольной порции, отклонений от веса порции, заявленного в ежедневном меню, не выявлено. Кондитерское изделие соответствует сроку годности, упаковка без повреждения. Блюдо выглядит аппетитно. Дети едят с удовольствием. Процент несъеденной пищи минимален.
5. Поступившая продукция от поставщика сопровождается декларацией и соответствующими документами. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Соблюдается температурный режим хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
6. Ведётся следующая документация:
  - журнал здоровья персонала столовой
  - бракеражный журнал
  - журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов.
7. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря имеется. Техническое оборудование пищеблока исправно.
- 8.Сотрудники столовой в чистой спецодежде, без маникюра и украшений, доброжелательны и внимательны к детям.

Вывод:

1. Чистота рабочих мест на кухне , посуды, обеденных столов и полов не вызывает претензий.
2. Качество пищи, объём порций, температура не вызывают нареканий.
3. Неупотребление некоторых блюд учениками или оставление недоеденной порции связано с культурой питания и пристрастиями, обусловленными семьями питающихся.

Заместитель директора по ВР

Члены комиссии Швыдкая С.В.  
Рогачёва Е.В.

*С.В. Швыдкая*  
*Е.В. Рогачёва*

Нестеренко Е.В.