

**СПРАВКА**  
**по итогам проверки организации горячего питания**

**Цель проверки:** анализ работы школьной столовой по направлениям бракеража продукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния пищеблока и зала питания.

**Срок проверки:** 03 октября 2022 г.

**Состав комиссии:**

Лиханова Н.А.- ответственная за организацию школьного питания;

Новикова Н.А. – родитель;

Кайгородова Е.В. – родитель.

**Проверкой установлено:**

1. Бракераж проводится ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние удовлетворительное.
2. Качественные удостоверения на продукцию имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
3. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.
4. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Все блюда доброкачественные.
5. Во время проверки в столовой присутствуют дежурные учителя.
6. В обеденном зале вывешено утвержденное директором школы меню.
7. Контрольное взвешивание показало, что вес блюд соответствует заявленному выходу меню.

**Выводы и предложения:**

1. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.
2. Количество порций соответствует количеству учащихся.

**Члены комиссии:**

Ответственная за организацию питания:

 Н.А.Лиханова

Родитель:

 Н.А.Новикова

Родитель:

 Е.В.Кайгородова