



АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЩЕДРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
“НОВОЩЕДРИНСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА”

366111 ЧР Шелковской р-н ст.Ново-Щедринская ул.Ленина,57 тел. 8(963) 982-64-79 newshedrin@mail.ru <http://newshed.edu95.ru>

Справка

по итогам проверки школьной столовой членами комиссии созданная по контролю качества питания с участием родителей. Комиссия в составе заместителя директора по ВР, медработника, социального педагога и родительского комитета провела проверку в МБОУ «НовоЩедринская СОШ».14.03.2023г.

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. Приоритетная роль питания в поддержании здоровья обучающихся закреплена в государственных документах.

Столовая школы оборудована всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Имеется в достаточном количестве посуда, столовые приборы, стаканы для приема пищи. Чистоте столовой уделяется повышенное внимание. Также создана комиссия по контролю качества питания с участием родителей. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекции по вине столовой.

Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Имеющиеся оборудования в рабочем состоянии. Столовая оборудована ванной для мытья посуды, водонагревателем, для обучающихся установлены раковины для мытья рук.

В меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом санитарных норм и посадочных мест (60 посадочных мест).

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, ежедневно заполняется бракеражный журнал.

В ОУ разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм. В рамках ее реализации ведется документация по питанию:

- Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и производственного сырья;
- Журнал бракеража сырой и готовой продукции;
- Журнал контроля выхода готовых блюд (мед. работник);
- Журнал здоровья;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Составлено меню десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором. Наименование блюд в меню, соответствует их наименованием, указанным в технологических картах. Утвержденное руководителем меню, ежедневно вывешивается в обеденном зале.

Директор МБОУ «Новощедринская СОШ»:



А.А.Мадашев