

Справка
по итогам проверки организации питания

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 11.06.2026 года.

Цель проверки:

- организация питания;
- анализ меню.

Проверка осуществлялась начальником лагеря Шенбель А.В. представителями родительской общественности Юрченко О.В., Пинигина Е.А.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены детей.
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск питания (завтрак, обед, полдник) в столовой осуществляется двум отрядам одновременно в соответствии с графиком приема пищи.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Некоторые дети пытаются пройти в столовую не помыв руки.

Выводы:

Питание осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. По опросам детей выявили, что большинству детей нравится питание в лагере, некоторые дети не любят выборочные продукты. (например, печенье).

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

	Шенбель А.В
	Юрченко О.В
	Пинигина Е.А.