

**Справка
по итогам проверки организации горячего питания
учащихся по МОБУ «СОШ № 8»**

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенического режима столовой
2. Наличие документов по организации питания и правильности их оформления.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

Сроки проверки: 11.11.2022 г. в 9.20 час

Комиссия: директор школы Лозовая О.В., заместитель директора по УВР Емельяненко Н.С., ответственная за организацию питания Шкапорова И.К., председатель местного отделения Приморского регионального отделения Всероссийского общественного движения «Матери России» Кашпура Н.В., родители 2 «А» класса Брыкина Е.Д.

Комиссия проверила наличие журналов, их заполнение:

- гигиенический журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

У ИП Лисиченко А.Л. все журналы заполняются ежедневно в соответствии СанПин.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Мытье посуды и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима. Большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется холодильники, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно.

Столы заблаговременно - за 5-7 минут до конца урока - накрывает сотрудник пищеблока. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Комиссия произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.

В ходе проверки выявлено:

- 1) питание осуществляется по меню, утвержденному СанПин;
- 2) в обеденном зале перед окном выдачи блюд вывешено меню по категориям питающихся, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; меню подписаны директором школы и подтверждены печатью; меню соответствует приготовленным блюдам;
- 3) в наличии имеется согласованное с Роспотребнадзором цикличное десятидневное меню
- 4) состав завтрака соответствует нормам Санпин;
- 5) имеется в наличии журналы пищеблока, которые заполняются ежедневно;
- 6) учащимся 1-4 классов ежедневно выдается молоко;
- 7) в обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на столах расставлены бумажные салфетки;
- 8) есть в наличии раковины для мытья рук, мыло, сушилка; дети моют руки перед едой в помещении столовой и обрабатывают дезинфицирующим средством;

9) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное; сотрудники столовой соблюдают требования по профилактике COVID-19;

10) средняя оценка несъедаемой пищи – 4 %.

По опросам детей:

- нравится тебе гречневая каша, положительно ответили 90% респондентов;

- нравится тебе котлета, положительно ответили 84% респондентов.

Дети отвечали, что им не нравится лук в соусе (10%).

Выводы:

- сотрудники школьной столовой соблюдают санитарно-гигиенические правила и нормы;

- меню на неделю соответствует городским рекомендациям;

- порции соответствуют возрастной потребности детей;

- отдельные категории детей питаются в разное время – начальные классы после 2го и 3го урока, 5-11 классы – после 4го и 5го уроков.

Рекомендации:

- провести беседы с детьми начальной школы о пользе лука.