

**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:** 14.02.2023 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., родительский комитет 4 «А» класса Калячкина М.А., Кондрашечкина Т.Н.

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 пищевых 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) сотрудники столовой находятся в спецодежде, имеется головной убор, работают в одноразовых перчатках и масках, соблюдают требования по профилактике COVID-19;
- 3) 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;
- 4) в наличии имеется согласованное с Роспотребнадзором цикличное десятидневное меню
- 5) состав завтрака соответствует нормам Санпин;
- 6) имеется в наличии журналы пищеблока, которые заполняются ежедневно;
- 7) учащимся 1-4 классов ежедневно выдается молоко;
- 8) в обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на столах расставлены бумажные салфетки;
- 9) есть в наличии раковины для мытья рук, мыло, сушилка; дети моют руки перед едой в помещении столовой и обрабатывают дезинфицирующим средством;
- 10) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное; 11) средняя оценка несъедобной пищи – 2,5 %.

По опросам детей:

- нравится тебе гороховое пюре, положительно ответили 52% респондентов;
- нравится тебе сосиска молочная отварная, положительно ответили 64% респондентов.

**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 неделю здорового питания