

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: 14.10.2022 г. в 9.30 час

Комиссия: директор школы Лозовая О.В., заместитель директора по УВР Емельяненко Н.С., ответственная за организацию питания Шкапорова И.К., родители 1 «В» класса Литвиненко Александра Михайловна и Кашпура Ваталья Владимировна.

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 несъедобной пищи – 6 %. По опросам детей, молочный вермишелевый суп очень нравится, вкусный, сладкий. Какао не все дети пьют. Дети отвечают, что не любят.

Выводы:

- сотрудники школьной столовой соблюдают санитарно-гигиенические правила и нормы;
- меню на неделю соответствует городским рекомендациям;
- порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

- беседы с детьми о пользе молочных блюд и какао для организма человека.