

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

**Дата и проведение контроля:** 30.11.2022 г., в 9.20 час

**Цель проверки:** 1. Соблюдение санитарно-гигиенического режима столовой  
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.  
4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

**Состав комиссии:** 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 1 «А» класса Шарикова А.И. и 2 «В» класса Сапченко Л.Н.

**Санитарное состояние** пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. В столовой и на пищеблоке чисто, соблюдены санитарные нормы. Работники пищеблока находятся в спецодежде, имеется головной убор, в одноразовых перчатках и масках.

**Приём пищи** - завтрак для учащихся начальной школы. На момент проверки на перемене присутствовали учащиеся начальной школы, 60 человек.

Качество приготовленных блюд соответствует СанПин.

В день проверки в меню были отварные макароны с сыром, салат из белокочанной капусты, чай с сахаром и лимоном, хлеб ржано-пшеничный. Макароны с блюдом – одно из самых любимых блюд среди малышей (95 % детей любят это блюдо), салат из белокочанной капусты любят не все. На вопрос, мама делает такие салаты дома, дети отвечали, что дома не делают салат из свежей капусты.

Количество отходов (%): средний удельный вес несъеденной пищи составил 5 %.

Наличие и хранение суточных проб - хранение суточных норм соответствует СанПин.

Наличие и правильность заполнения журналов пищеблока (бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой продукции и т.д.) - Документация в порядке, имеются журналы готовой и сырой продукции, которые ежедневно заполняются согласно СанПин.

В пищеблоке и обеденной зале присутствуют антисептики. Мытье посуды и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима. После приема пищи происходит обработка столов, мытье полов в обеденном зале.

**В ходе проверки выявлено:**

- 1) питание осуществляется по примерному меню, утвержденному СанПин;
- 2) на видном месте в обеденном зале вывешено меню по категориям питающихся, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; меню соответствует приготовленным блюдам;
- 3) в наличии имеется согласованное с Роспотребнадзором цикличное примерное десятидневное меню;
- 4) составы завтрака и обеда соответствуют нормам Санпин;
- 5) учащимся 1-4 классов ежедневно выдается молоко, 200 мл;
- 6) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на столах расставлены бумажные салфетки; детям выдаются вилки для вторых блюд;
- 7) есть в наличии раковины для мытья рук, мыло, сушилка; дети моют руки перед едой в помещении столовой и обрабатывают дезинфицирующим средством;

**Выводы:**

- столовая работает согласно графику работы, соблюдаются санитарно-гигиенические правила и нормы;
- меню на этот день соответствует примерному меню;
- порции соответствуют возрастной потребности детей.

На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийность. 70% опрошенных учащихся довольны школьным питанием.

Рекомендации: провести беседу с родителями о пользе свежих овощей в рационе ребенка.