

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

**Дата и проведение контроля:** 08.12.2022 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., председатели родительского комитета 3 «А» класса Кулеба Е.Ю., Корчевская Е.В.

**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, 70 человек.

Качество приготовленных блюд соответствует СанПин.

В день проверки в меню была каша манная молочная жидкая со сливочным маслом, батон нарезной, чай с сахаром, сыр порциями. Ребята ели с удовольствием, говорят, что каша очень вкусная. Есть дети, которые не ели молочную кашу.

Количество отходов (%): средний удельный вес несъеденной пищи составил 5 %. Дети говорят, что не любят молочные каши.

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;
- 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, 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.

80% опрошенных учащихся довольны школьным питанием.

Рекомендации: учителям нужно говорить детям о пользе питания.