**Справка**

**по итогам проверки организации горячего питания**

**учащихся 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:** 06.05.2025 г. в 9.30 час

**Комиссия:** директор школы Лозовая О.В., заместитель директора по УВР Емельяненко Н.С., ответственная за организацию питания Ковальчук Н.А., школьная медсестра Бабкина Е.А., родители 2 А класса: Борисова Т.А. и Аникина О.А., председатель местного отделения Приморского регионального отделения Всероссийского общественного движения «Матери России» Кашпура Н.В.

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 СапПин.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Мытье посуды и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима.

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 не съедаемой пищи – 3,3 %.

По опросам детей:

- нравится тебе тефтеля мясная с рисом, гарнир горох отварной с маслом, положительно ответили 88% респондентов;

- нравится тебе напиток из плодов шиповника, положительно ответили 100% респондентов.

Дети отвечали, что не все любят горох.

**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 2-го и 3-го урока, 5-11 классы – после 4го и 5го уроков.

**Рекомендации:**

- провести беседы с детьми начальной школы о пользе бобовых продуктов.

****

Дети моют руки перед едой.



Члены комиссии беседуют с детьми.



Члены комиссии беседуют с детьми.