

## Справка

### по организации горячего питания учащихся МКОУ СОШ №2 с.п. Старый Черек

Сроки проведения :05-07.09.2023г.

**Комиссия по проверке:** заместитель директора по ВР, соцпедагог, председатель ПК

**Цель проверки:** качества организация питания в школе .

В соответствии с планом ВШК и приказом директора школы (№ от ) в сентябре месяце была проведена проверка по вопросу организация горячего питания в школе . В рамках проверки проверены документы , проведены беседы выборочно с обучающимися, с классными руководителями и родителями.

По результатам проверки установлено следующее:

- в школе на 2023-2024 учебный год организовано питание учащихся начальной школы и малообеспеченных учащихся 5-11 классов ;
- для учащихся организованы горячие завтраки;
- для учащихся с ОВЗ организовано двух разовое питание;
- ежедневно отмечается учет посещаемости обучающимися столовой ;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- один раз в неделю (суббота) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства;
- пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.
- на момент проверки было представлено меню. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы меню,

в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции»;

- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытыми железными крышками. В столовой ведётся необходимая документация:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- меню- требование ;
- Журнал учета температурного режима кладовки;
- журнал сырой продукции
- Журнал генеральной уборки.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и чайной посуды. Имеется второй комплект посуды.

Классные руководители являются ответственными за питание учащихся в своих классах и проводят следующую работу:

- ведут учет посещаемости учащимися столовой;

- проводят разъяснительную работу среди учащихся и их родителей по гигиеническим основам питания.

Охват горячим питанием составляет 182 учащихся (110- нач. школа, 72 – дети из малообеспеченных семей, 3 – учащиеся с ОВЗ), что составляет 74 %.

**Вывод и замечания:**

1. Организация горячего питания учащихся в школе считать удовлетворительной.
2. Классным руководителям продолжить работу с родителями и детьми по рационализации питания ребенка в школе и дома.
3. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.
4. Каждому классному руководителю ежедневно присутствовать в столовой во время питания учащихся своего класса, согласно графика посещения учащимися столовой.
5. Аналитическую справку по организации питания заслушать на комиссии по контролю за организацией питания в школ.

*Комиссия по проверке:*

*Томарева З.М. - [подпись]*  
*Шампарова М.С. - [подпись]*  
*Кабжикова А.А. - [подпись]*