**Справка**

**по итогам проверки организации питания обучающихся в школьной столовой с привлечением родительской общественности**

**за февраль месяц 2022 года**

В соответствии с приказом директора школы № 34-О от 15 января 2022 года была осуществлена проверка организации питания обучающихся 1-11 классов в школьной столовой с привлечением родительской общественности

**Цель проверки**:

* Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
* Санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой.
* Состояние мебели, столовой посуды.
* Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся.
* Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
* Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
* Температура подаваемых блюд;

Сроки: **05.02.2022 с привлечением родителей обучающихся 1-2 классов;**

**11.02.2022 с привлечением родителей обучающихся 2-3 классов;**

**20.02.2022 с привлечением родителей обучающихся 4 классов;**

Комиссия: Т.К.Сланина, заместитель директора по УВР, Ю.В.Емельянова, заместитель директора по безопасности, А.А.Ручинская, заместитель директора по АХЧ, М.В.Комова, представители родительских комитетов 1-11 классов.

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников

**По результатам проверки комиссией установлено:**

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы, разработанным для двух возрастных категорий: для обучающихся 1-4 классов, для обучающихся 5-11 классов на основе физиологических потребностей детей в пище­вых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиНом.

**Меню на 05.02.2022 года**:

Для 1-4 классов:

- котлета по-хлыновски

- макароны отварные

- напиток из брусники

- хлеб пшеничный, украинский

- апельсин

Для 5-11 классов:

- макароны отварные с сыром

- какао на молоке

- чоко пай

- хлеб пшеничный

**Меню на 11.02.2022 года**:

Для 1-4 классов:

- огурец свежий порциями

- котлета бужок (горбуша)

- картофельное пюре

- компот из клубники

- хлеб пшеничный, украинский

-груша

Для 5-11 классов:

- котлета рыбная (горбуша)

- картофельное пюре

- чай с сахаром

- хлеб пшеничный

**Меню на 20.02.2022 года**:

Для 9-11 классов:

- колбаса отварная

- рис отварной

- чай с лимоном

- хлеб пшеничный.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами. В школьной столовой реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

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 раздаточное помещение пищеблока.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Габибова Е.Н. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб .

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Выводы: Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 1-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем директора по УВР Сланина Т.К.