**Справка**

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

**за апрель 2021 года**

В соответствии с приказом директора школы № 34-О от 15 января 2021 года была осуществлена проверка организации питания обучающихся 5-9 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: **07.04.2021 с привлечением родителей обучающихся 4 классов**

**15.04.2021 с привлечением родителей обучающихся 3 классов**

**23.04.2021г с привлечением родителей обучающихся 7 классов**

**29.04.2021г. с привлечением родителей обучающихся 1классов**

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, социальный педагог, Л.В.Полякова, завхоз, М.А.Пуяндаева, медицинский работник.

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

**По результатам проверки комиссией установлено:**

1. Бракераж проводится ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее.

2. Качественные удостоверения на продукцию имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

3. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.

4. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Все блюда вкусные.

5. Во время проверки в столовой присутствуют дежурные учителя.

6. В обеденном зале вывешено утвержденное директором школы меню с расчетом стоимости одной порции для учащегося.

7. Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся 5 порций каждого блюда и произведено взвешивание.

**Меню на 07.04.2021 года:**

**-**  для 1-4 классов:

- помидор свежий порциями

- котлета бужок (горбуша)

- картофельное пюре,

- компот из брусники

- хлеб

- мандарин

Для 5-8 классов

- котлета рубленная из горбуши

- картофельное пюре

- чай с сахаром

- хлеб

**Меню на 15.04.2021 года:**

**-**  для 1-4 классов:

- огурец свежий порциями

- котлета бужок (горбуша)

- картофельное пюре,

 - напиток из мандарин

- хлеб

- яблоки

- для 5-8 классов:

- котлета рубленная рыбная

- картофельное пюре,

- чай с сахаром

- хлеб

**Меню на 23.04.2021 года:**

**-**  для 1-4 классов:

- огурец свежий порциями

- котлета по - хлыновски

- макароны отварные

- напиток из смородины

- хлеб

- йогурт

**-**  для 5-8 классов:

- макароны отварные с сыром

- какао на молоке

- чоко пай

- хлеб пшеничный

**Меню на 29.04.2021 года:**

**-**  для 1-4 классов:

- помидор свежий порциями

- биточки хмельницкие (печень)

- рис отварной

- напиток из клюквы

- хлеб пшеничный

- йогурт

**-**  для 5-8 классов:

- биточки хмельницкие с соусом (печень)

- рис отварной

- чай с лимоном

- хлеб пшеничный украинский

Отклонения в весе отсутствует.

Выводы и предложения:

1. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.

2. Количество порций соответствует количеству учащихся.

3. Питание в школьной столовой соответствию санитарным правилам и нормам.

4. Вес блюд соответствует заявленным в меню.

5. Произведена проверка температуры приготовленных блюд и напитков.

Имелись остывшие блюда на момент принятия пищи детьми (07.04, 15.04)

Заместитель директора по УВР Т.К.Сланина