**Справка**

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

**за январь месяц 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: **21.01.2021 с привлечением родителей обучающихся 5,9 классов**

**29.01.2021 с привлечением родителей обучающихся 6-7 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, социальный педагог, 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 21.01.2021 года**:

 Для 1-4 классов:

- котлета бужок (горбуша)

- картофельное пюре

- компот из брусники

- хлеб пшеничный, украинский

- йогурт

Для 5-11 классов:

- котлета рубленная из горбуши

- картофельное пюре

- чай с сахаром

- хлеб пшеничный, украинский

**Меню на 29.01.2021 года**:

 Для 1-4 классов:

- огурец свежий порциями

- котлета по-хлыновски

- макароны отварные

- компот из смородины

- хлеб пшеничный, украинский

- йогурт

Для 5-11 классов:

- макароны отварные с сыром

- какао на молоке

- чоко пай

- хлеб пшеничный, украинский

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. В ходе проверки выявлено, что технологические карты, используемые в приготовлении пищи соответствуют утвержденному меню.

Была проведена дегустация блюд. Члены комиссии отметили, что предложенные блюда были хорошего качества.

Отпуск обучающимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Произведена проверка температуры картофельного пюре, отварного риса и напитка. Выявлено: в связи с тем, что на каждой перемене питается большое количество детей, завтрак дети получают не совсем горячий.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

В школе наряду с организованным питанием учащихся работает буфет. В ассортименте буфета всегда в продаже имеются несколько видов напитков, а также разнообразный ассортимент свежей выпечки.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал чистый, уборка проводится после каждого приема пищи, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

**Выводы:**

1. Питание обучающихся МБОУ СОШ № 5 организовано на удовлетворительном уровне. Столовая работает согласно утвержденному графику директором школы.

2.Питание школьников организовано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. В школьной столовой было предложено меню, которое соответствовало фактическому наличию блюд на момент проверки.

3. Хороший охват горячим питанием наблюдается в начальных классах - он составил 100 %. Ниже показатели в среднем звене.

**Рекомендации:**

1. Учителям-предметникам своевременно сопровождать обучающихся в столовую, при этом обращать внимание на поведение обучающихся и потребление порции в полном объеме.

2. Учителям – предметникам не допускать нарушений, исправлений в ведении «Журнала учета питания» (прибавляя фактическое количество учащихся ставить в журнале свою подпись)

3. Дежурному администратору следить:

- за своевременной подачей заявок ответственными по питанию;

- за сопровождением обучающимися учителями – предметниками.

Заместитель директора по УВР Т.К.Сланина