

**Справка
по итогам проверки организации горячего питания**

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Срок проверки: 8 сентября 2020 года

Состав комиссии:

Русова Н. Н.– ответственная за организацию школьного питания;
Попова С.А. – заместитель директора по УР;
Тюшкина Е.Н.- учитель

Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся».
2. Питанием охвачены все учащиеся ОУ – 29 человек.
Завтраки и обеды получают 12 уч-ся, только обеды 17 уч-ся
3. Родителями и классными руководителями подготовлена вся необходимая документация (заявления, ходатайства, справки о доходах, копии удостоверений многодетных семей, справки об установлении инвалидности и др.) для предоставления льготного питания.
4. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест (50 посадочных мест).
5. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Основная масса обучающихся питается во время перемен после второго, третьего уроков. Продолжительность перемен для приема пищи достаточная – 20 минут.
6. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

1. Признать хорошей работу школы по организации питания учащихся.
2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

Члены комиссии:

Отв. за организацию школьного питания

Русова Н.Н.

Заместитель директора по УР
Учитель

Попова С.А.
Тюшкина Е.Н.

**Справка
по итогам проверки работы школьной столовой
и качества продуктов питания**

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

Срок проверки: 10 ноября 2020 года

Проверкой установлено:

1. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами.
2. Питьевой режим организован.
3. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.
5. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
6. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
8. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
9. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
7. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.
8. Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

Выводы и предложения:

1. Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.

**Справка
по итогам проверки организации работы школьной столовой**

Цель проверки: анализ работы школьной столовой по направлениям бракеража продукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

Сроки проверки: 26 декабря 2020 года

Проверкой 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.

Выводы и предложения:

1. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.
2. Количество порций соответствует количеству учащихся.
3. Питание в школьной столовой соответствует санитарным правилам и нормам.
4. Вес блюд соответствует заявленным в меню.
5. Имелись остывшие блюда на момент принятия пищи детьми.

Отв. за организацию школьного питания

Русова Н.Н.