

**Справка  
по итогам проверки организации питания обучающихся  
в столовой МБОУ «СШ №23 с УИИЯ».**

В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа директора школы № 589 от 30.08.2022 была осуществлена проверка организации горячего питания в столовой МБОУ «СШ №23 с УИИЯ»

Цель проверки:

1. Организация питания обучающихся.
2. Наличие нормативно – правовой базы по организации питания.
3. Санитарное состояние столовой.

Проверка проводилась 11.11.2022. Проверка осуществлялась комиссией в составе:

- Сабадаш О.В., заместитель директора по ВР
- Фихтер О.В., заместитель директора по КБ
- Мацько Е.Н., заместитель директора по УВ
- Базяк Е.И., медицинский работник (по согласованию)
- Бондарева Ю.А., социальный педагог
- Дымова О.В., Полужктова А.В. (родительская общественность).

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации качественного горячего питания обучающихся (график питания)
- приказ о создании бракеражной комиссии (№588 от 30.08.2022)
- приказы об организации бесплатного питания обучающихся
- наличие технологических карт
- цикличное 12-дневное меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.4.3598-20, приказа директора школы от 30.08.2022 № 586«Об организации питания обучающихся 1-11 классов в столовой МБОУ «СШ №23 с УИИЯ» на 2022-2023 учебный год», Положения об организации питания обучающихся МБОУ «СШ №23 с УИИЯ».

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.

Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.

Имеется наличие суточных проб.

Работники укомплектованы спецодеждой.

Санитарные книжки пройдены по срокам.

Соблюдаются нормы хранения сырой продукции и сроки ее реализации.

Имеются документы, подтверждающие соответствие качества продукции.

Сроки годности поставляемых продуктов соответствуют.

Дежурство учителей в столовой соблюдается по графику.

Обучающихся в столовую сопровождают классные руководители 1-11 классов, все дети моют руки.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

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

(приказ от 30.08.2022 №587). В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены пять переменов по 20 минут.

**Выводы:**

- Питание обучающихся МБОУ «СШ №23 с УИИЯ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

**Предложения:**

- Классным руководителям 1-11 классов проводить тематические классные часы по вопросам рационального питания с обучающимися и родителями.

Сабадаш О.В.

Фихтер О.В.

Мацько Е.Н.

Базяк Е.И.

Бондарева Ю.А.

Дымова О.В.

Полужтова А.В.

