Приложение 1кприказу

от26.09.2023г.№230

# Справка по итогам тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью

На основании приказа от 12.09.2023г.№215 «О проведении тематического контрол за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью»,с целью обеспечения условий по сохранению здоровья учащихся ,качества питания, соблюдения САНПиН по питанию учащихся с 13 по 26 сентября 2023г.бьл проведен тематический контроль.

Проведена проверка условий по сохранению здоровья учащихся, качества питания,соблюденияСАНПиНпопитаниюучащихся,визуальныйосмотрокружающейобстановкипомещениястоловой,чистотаобеденногозала,местораздачипищи, информационные стенды.

КачествоитехнологияприготовленияблюдсоответствуетнормеСанПиН2.4.5.2409-08

Выход блюд на завтраке соответствует возрасту, калорийность рациона питанияи составляет 25 % установленного суточного рациона. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»,меню безопасно и разнообразно.

Запрещенных продуктов и блюд нет, в приготовлении использована щадящая тепловая обработка. Работники школьной столовой проходят специальную подготовку(ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Все продукты имеют документы, подтверждающие качество.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой и

оборудованием. В школе уделяется особое внимание правильному хранению продуктов: имеются отдельные помещения, холодильники для хранения разного вида продуктов.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком. За каждым классом закреплены столы с посадочными местами. Раздача блюд начинается за 5—7 минут до звонка на перемену сотрудниками столовой. Все сотрудники столовой используют СИЗ. Ежедневно на информационном стенде вывешивается, утверждённое директором

школы меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия блюд. Также ежедневно меню размещается на школьном сайте.

Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением готовой пищи ежедневно, о чем соответствуют записи в бракеражном журнале.

Выводы:

1.Дети моют руки перед входом в столовую, дисциплина в столовой хорошая, педагоги сопровождают обучающихся в столовую и присутствуют во время приема пищи;

2. Контрольное блюдо присутствует.

3.Отбор блюд проводится ежедневно.

4.Бракеражный журнал заполнен.

5.В столовой чисто, уютно, зал проветрен.

**Замечания:**

1.Некоторые обучающиеся допускают вынос кусков хлеба из столовой, при этом порция остается практически нетронутой, что говорит о том, что у обучающихся не сформирована культура питания.

**Предложения:**

1.ЗаведующейстоловойМужиковой Н.В. продолжить контроль за процессом приготовления горячих блюд, за соблюдением выхода готовой продукции, не допуская перевеса и недовеса готовой продукции.

2.Класснымруководителям1-11классов:

2.1. Не допускать вынос обучающимися пищевых продуктов за пределы столовой.

 2.2. Следить за дисциплиной обучающихся в столовой.

 2.3. Проводить просветительскую работу с обучающимися класса и родителями о

культуре правильного и здорового питания.

1. Медицинскому работнику Габдулхаевой Ж.В. продолжить контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением пищи. Срок -ежедневно.

26.09.2023 г.

Справку составила:

Цанько С.А., замдиректора по ВР