

**Справка
по проверке работы школьной столовой**

Согласно плану внутришкольного контроля в школьной столовой МБОУ СОШ №9 проводилась проверка организации горячего питания.

Дата проведения проверки: **07.10.2022 г.**

Цель проверки: Организация питания

Справка

В школе функционирует столовая на 60 посадочных мест. Питанием охвачены 147 учащихся начальных классов. Питание осуществляется из расчета 61 рубль на одного ребенка. Ведется систематический анализ состояния питания детей со стороны надзорных органов, строго соблюдаются требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания.

В целях организации питания детей в школе ведется следующая документация:

- положение об организации горячего питания;
- документация по СанПиНу;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- утвержденный график приема пищи;
- перечень оборудования;
- журнал учета посещения учащимися столовой.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), но не накрыты прозрачной клеенкой, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая не обеспечена достаточным количеством столовой посуды /отсутствуют стаканы, тарелки на горячее блюдо/. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю /в субботу/ проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Качество пищи ежедневно проверяется поваром, медицинской сестрой (только два раза в неделю, т.к она работает только на полставки). Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется в начале месяца, а молоко два раза в месяц. На все товары имеются сертификаты качества. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Питание учащихся осуществляется в течение 6-ти учебных дней согласно примерному циклическому меню, рассчитанному на 14 дней. Часы приема пищи установлены в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Ученики всех классов приходят в столовую организованно с классным руководителем. Работники столовой своевременно накрывают столы, поэтому приготовленная еда подается горячей.

Ответственный за организацию питания



Гусейнова П.М.