

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Яринская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «ЯСОШ»)

**Справка**  
**по итогам проверки организации горячего питания**

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

**Срок проверки:** 16 марта 2023 года

**Состав комиссии:**

Лиханова Н.А. - ответственная за организацию школьного питания;

Новикова Н.А. - родитель;

Кайгородова Е.В. - родитель

**Проверкой установлено:**

Для обучающихся в МБОУ «ЯСОШ» организовано 2-х разовое горячее питание (завтрак и обед). Охват питанием составляет 80 человек - 100%  
Бесплатно питаются обучающиеся – 84%.

На пищеблоке имеется достаточное количество технологического и холодильного оборудования, которое находится в исправном состоянии.

Столы заблаговременно (за 5-7 мин. до конца урока) накрывает сотрудник пищеблока. Во время приёма пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Качество питания в школьной столовой отслеживается бракеражной комиссией (приказ №225 от 01.09.2022 г.). Бракераж готовой продукции проводится членами бракеражной комиссии ежедневно.

Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике.

В обеденном зале вывешено утвержденное директором школы меню, в котором с учетом возраста учащихся 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.

Контрольное взвешивание показало, что вес блюд соответствует заявленному выходу в меню.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. С этой целью в рамках производственного контроля производится химический анализ воды питьевой.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Уборка помещений с инвентарем в специально выделенном

Для мытья рук установлены умывальные раковины, имеется электросушилка для рук. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

**Выводы и предложения:**




1. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.
2. Количество порций соответствует количеству учащихся.
3. Классным руководителям следить за поведением детей в столовой.

**Члены комиссии:**

Ответственная за организацию питания:

Родитель:

Родитель:

 Н.А.Лиханова  
 Н.А.Новикова  
 Е.В.Кайгородова