

**Справка**  
**По итогам проверки организации питания обучающихся**  
**ГБОУ СОШ №84**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 15 ноября 2024 г

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Анализ меню
- Работа школьной столовой, санитарное состояние

Проверка осуществлялась ответственной по питанию Полуниной А.А., представителями родительской ответственности 9 «Б» и 3 «А» классов в составе Вахровой С.В. и Пауте Д.В..

В ходе проверки осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденным меню.
2. Проверка санитарного содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании 10-дневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

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 продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. На момент проверки классные руководители сопровождают свои классы. При входе в столовую имеются раковины с мылом и бесконтактный санитайзер с антисептиком. В столовой расположен стенд с информацией о здоровом питании и витаминизации, также висит «Меню» с выходом. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Качество приготовления пищи члены комиссии оценили на оценку «хорошо». Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

#### Выводы:

1. Питание обучающихся ГБОУ СОШ №84 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.
2. Проводиться работа с родителями и детьми по рационализации питания ребёнка в школе и дома.

#### Рекомендации:

1. Классным руководителям на классных часах и родительских собраниях еще раз довести до родителей и детей, что горячий завтрак и обед – основа крепкого здоровья; соблюдение режима питания - заряд энергии на целый рабочий день.

Оценочный лист прилагается.