**СПРАВКА**

**об итогах проверки организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Дятьковского района**

 20 февраля 2025 г. членами Общественного совета Дятьковского района совместно со Штабом родительского общественного контроля проводилась проверка организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ п. Дружба.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания:

- наличие меню;

- наличие цикличного меню;

- отсутствие повторов блюд в меню;

- отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов;

- соответствие регламентированного цикличного меню количества приёмов пищи режиму функционирования организации;

- приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии.

Проверкой установлено: горячим питанием охвачено 100% учащихся. Количество питающихся - 169 чел..

Организатор питания ООО «Государственный комбинат питания».

Питание осуществляется на основании примерного 10-тидневного меню.

В организации имеется ежедневное меню, вывешенное в обеденном зале. Присутствует график приёма пищи, в соответствии с которым происходит отпуск учащимся питания в столовой по классам.

 В организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, бракераж снимается со всех партий приготовленных блюд. Недовесов при взвешивании не установлено.

Повторы блюд и запрещенные блюда и продукты в меню отсутствуют.

Пища, принимаемая детьми, соответствует температурным режимам.

Термометры имеются, товарное соседство соблюдается, моющие и дезинфицирующие средства имеются.

Суточные пробы отобраны и хранятся в надлежащем порядке.

Организована продажа собственной выпечки.

Правила личной гигиены детьми соблюдаются.

В столовой используется разрешенная СанПиНом посуда и столовые приборы из нержавеющей стали. Кухонной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами не обнаружено.

Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.

Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности отсутствуют.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Обеденный зал оформлен эстетично.

Среди недостатков выявлено:

- разделочные доски хранятся в несоответствии с маркировкой;

- борщ имеет кислый вкус в связи с наличием большого количества лимонной кислоты.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ п.Дружба осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:
1. С целью улучшения организации качества горячего питания

обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности

качеством школьного питания.

2. Хранение разделочных досок проводить в соответствии с маркировкой.

3. Провести обучение зав. производством Пироговой О.А. по применению технологических карт и ведению журналов.

Председатель Общественного совета: Н.Ю. Храменкова