**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**Администрация МР "Бабаюртовский район"**

**МКОУ "Бабаюртовская СОШ № 2им. Б.Т. Сатыбалова"**

**368060, Республика Дагестан,**

**с. Бабаюрт, ул. Э.Герейханова(Школьная) 13"А"**

**ОКПО/ОГРН 25201366/1040501098758**

**ИНН/КПП 0505002810/050501001**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

телефон: **(247) 2-10-26**

Е-mail:**babayurtsosh2@mail.ru**

[**https://babayur.dagestanschool.ru**](https://babayur.dagestanschool.ru)

**"\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_/ 20\_\_\_\_ г.**

 **"Справка"**

**с. Бабаюрт**

 Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

 в школьной столовой за октябрь

Дата посещения: 30.10. 2020г.

Цель проверки:

* организация питания учащихся;
* анализ меню;
* работа школьной столовой, санитарное состояние.

Работники столовой:

1.Ибракова А.Т., заведующий столовой

2.Исаева Г.Г., кладовщица

3.Гамидова Б.Б., помощник повара

В ходе проверки проведена следующая работа:

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 377человек, горячим одноразовым питанием охвачено 377 учащихся (100%). Махмудов З.Ш. на домашнем обучении -3а. Зубаков Х.А. на дистанционном обучении- 4а.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется 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 кулинарной продукции». Ведется журнал родительского контроля

Родительский контроль за питанием в столовой

Первая неделя месяца- вт-пт

1а 1б 1в 3в

Вторая неделя месяца- вт-пт

1г 2а 2б 4г

Третья неделя месяца- вт-пт

2в 2г 3а 3б

Четвертая неделя месяца-пн-ср

4а 4б 4в

Разнообразие меню: гречка с подливой из сосисок, рисовая каша с курицей, молочная рисовая каша, макароны, суп куриный, вареные яйца, сладкий чай с печеньем, сок. В рационе фрукты.

В этом году приобретена посуда. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест(156 мест).

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выводы:

Питание обучающихся 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.

 Комиссия в составе:

 1.Джангишиев А.Б., зам.директора по АХЧ

 2.Аджиева Б.А., зам.директора по УВР основного начального образования

 3. Атаева Н.С., социальный педагог основного и среднего общего образования

 4.Юсупова М.С., руководитель МО учителей основного начального образования

 5. Нагаева М.И., социальный педагог основного начального образования

 Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Алиева Д.А.

 подпись

М.П.

Исполнитель:

Аджиева Б.А.заместитель директора по УВР основного начального образования

+7 (928) 548 06 74