Справка
о проведении общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой 12. 05. 2023г.

 Комиссия в составе:

 Аджиева Б.А.,зам.директора по УВР начальной школы

 Мурзабекова З.К. , председатель ПК школы;

 Магомедова З.Р., медсестра школы,

Проведена проверка санитарного состояния столовой МКОУ «Бабаюртовская СОШ №2 им.Б.Т.Сатыбалова» на основании общественного контроля организации питания.
Проверено:

1. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом
2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
3. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1.Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен : в наличии имеется до 7-10 наименований, что пользуется спросом у учащихся. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

2. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

3.Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: Норма — 150 гр., Компот— 200 гр., Хлеб-30г, что соответствует норме.

 Справка
о проведении общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой 01. 03. 2023г.

 Комиссия в составе:

 Аджиева Б.А.,зам.директора по УВР начальной школы

 Мурзабекова З.К. , председатель ПК школы;

 Магомедова З.Р., медсестра школы,

Проведена проверка санитарного состояния столовой МКОУ «Бабаюртовская СОШ №2 им.Б.Т.Сатыбалова» на основании общественного контроля организации питания.
Проверено:

1. Санитарное состояние помещений школьной столовой.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются замечания:
В моечном отделении:
а ) розетка в неисправном состоянии.
б)емкости для хранения столовых приборов требуют тщательной обработки, в остальном — замечаний нет.

**Справка**

**по итогам проверки организации питания обучающихся**

Дата посещения: 21.04.2023г.

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

.

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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10.

Рекомендации:
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды

**Справка**

**по итогам проверки организации питания обучающихся**

Дата посещения:21.04.2023г.

Цель проверки:

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

В ходе проверки проведена следующая работа

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

.

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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10.

Рекомендации:
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды