**Справка**

**по итогам проверки организации горячего питания**

В соответствии с планом внутришкольного контроля

**Сроки:** 03.10.2022

Цель проверки:

* Организация питания учащихся
* Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
* Санитарное состояние столовой
* Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Проверка проводилась 03.10.2022. Проверка осуществлялась заместителем директора по УВР Аджиевой Б.А..

В ходе проверке было выявлено следующее:

Питание учащихся осуществляется во время 2-4 перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. В школе отменено дежурство по столовой учащихся школы, которые помогают организовать раздачу блюд, в сязи с распространением короновирусной ифекции. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Анализ приведенной таблицы показывает, что на момент проверки горячим питанием охвачено 100% учащихся.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой.  Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов. Есть журнал родительского контроля. Ведется родительский контроль за питанием в столовой.

Примерное меню:

Каши пшеничная, гречневая, перловая с подливой.

Супы перловый,рисовый,вермишелевый.

Салат из бурака,капусты и помидоров.

Хлеб.

Соки, кисель, сладкий чай,какао,компот из сухофруктов.

**Выводы:**

* Отмечается положительная работа школы по организации питания.

**Предложения:**

* Классным руководителям уделять больше внимания на организацию питанию обучающихся.
* Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.

Справку составил зам. директора по УВР: Аджиева Б.А.

17.11.2023

**Справка**

**по итогам проверки организации горячего питания**

В соответствии с планом внутришкольного контроля

Цель проверки:

* Организация питания учащихся
* Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
* Санитарное состояние столовой
* Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Проверка осуществлялась заместителем директора по УВР Аджиевой Б.А..

В ходе проверке было выявлено следующее:

Питание учащихся осуществляется во время 2-4 перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. В школе организовано дежурство по столовой учащихся школы, которые помогают организовать раздачу блюд. На момент проверки дежурство по столовой осуществляли обучающиеся 7-го класса. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Анализ приведенной таблицы показывает, что на момент проверки горячим питанием охвачено 100% учащихся.

. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

**Выводы:**

* Отмечается положительная работа школы по организации питания.
* Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

**Предложения учтены классными руководителями.**

Справку составил зам. директора по УВР: Аджиева Б.А.

**15.12.2023**

**Справка**

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

**Цель проверки**: упорядочение режима питания

Ф.И.О. проверяющего: Аджиева Б.А.

Должность: заместитель директора по УВР

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

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

Для мытья рук установлены умывальные раковины в кабинетах начальной школы. . Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители 6-7 классов назначают дежурных по столовой, которые накрывают на столы, следят за порядком во время приёма пищи учащимися. Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

.Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2.. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Справку составил зам. директора по УВР: Аджиева Б.А.