

## СПРАВКА

По проверке организации горячего питания учащихся МКОУ Кукаринская ОШ  
от 29 ноября 2023г.

29 ноября 2023 года с целью осуществления контроля организации и качества питания в школе родительским активом, составе Смирновой, Любавиной Ю. А. в присутствии директора школы Астраханцевой О.А. и повара Ориповой Г.И. был проведен рейд по проверке организации горячего питания

Результаты проверки, следующие:

- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, о чем свидетельствуют записи в бракеражном журнале. Отбор пробы осуществляет повар.
- Анализ меню показал, что в суточном рационе представлены различные группы продуктов. На момент проверки рацион питания детей соответствовал примерному 10 дневному меню:
  - журнал здоровья
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- В школьной столовой ведется вся необходимая документация.
- Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.

Охват горячим питанием учеников 1-4 классов составляет 100%.

Также дополнительным питанием охвачены ребенок -инвалид – 1, дети с ОВЗ-4.

Питание организуется через аутсорсинг («ООО Школьное питание») в полном объеме 5 дней в неделю в режиме работы образовательного учреждения. Журнал здоровья

журнал бракеража готовой кулинарной продукции

журнал учета температурного режима холодильного оборудования .

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

и организации.

Оборудование, инвентарь, посуда соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами

Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока и столовой соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, помещения содержатся в порядке и чистоте.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся образовательного учреждения разработано примерное 10 - дневное меню.

Ежедневное меню вывешено в обеденном зале, утверждено директором «ООО Школьное питание» и согласовано с директором школы, оно содержит сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

Анализ меню показал следующее: в суточном рационе представлены различные группы продуктов: молочные и продукты; мясо, птица, рыба; хлебобулочные, крупяные, макаронные и кондитерские изделия; жиры, картофель и овощи; фрукты.

На момент проверки рацион питания детей соответствовал примерному меню.

Проверкой установлено, что в школе ведется определенная работа по формированию культуры здорового питания.

### **Рекомендовано:**

-в декабре провести анкетирование детей и родителей (законных представителей) по удовлетворенности качеством питания в школьной столовой, размещать итоги анкетирования на школьном сайте.

-пересмотреть меню на наличие фруктов, согласовать с родит.активом повышение цен с 1 января 2024 года

-Оформить информационный стенд по формированию культуры здорового питания.

