

**Справка**  
**по итогам проверки организации горячего питания обучающихся**  
**МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ»**

Дата посещения: 20.04.2022г. в 16 часов 15 минут

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 01.09.2021 № 01-11-172 §3 «Об организации питания, обучающихся в 2021 – 2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. Персонал столовой работает в спецодежде, перчатках, соответствуя требованиям. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Обед соответствует с меню. Дегустация проводилась обеда 7-11 лет – кукуруза консервированная, щи из свежей капусты со сметаной, картофель отварной с рыбными котлеты, компот из изюма, хлеб. Еда была вкусная. Многие дети не едят супы, т.к. не хотят. Рыбные котлеты также едят не все, а гарнир был съеден.

Проверка была проведена родительским контролем за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ»



Л.М. Дашидондокова

**Сильного аппетита!**

**Здоровое питание - успешное образование!**

