

Справка **по итогам проверки организации горячего питания** **в МБОУ «СУВУ №14 «Подросток».**

В соответствии с приказом директора школы № 43 от 12 марта 2021 года была осуществлена проверка организации горячего питания в МБОУ «СУВУ №14 «Подросток».

Сроки: 15.03.21 – 19.03.21

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой

Проверка проводилась с 15 марта по 19 марта 2021 г. Проверка осуществлялась ответственной за питание Мусихиной Т.И. и законным представителем обучающегося СУВУ №14 Кудымовой Н.П.

В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания (приказ №2 от 11.01.2021). В приказе ответственным за организацию питания назначена Мусихина Т.И.; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (воспитателей).

Питание учащихся осуществляется во время 3-ей и 4-ой переменами. За каждым классом закреплены столы. Санитарные требования соблюдаются.

Раздача блюд осуществляется кухонным работником и начинается за 5 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении воспитателя. Перед входом в столовую проводятся санитарно-гигиенические процедуры: мытье рук и обработка антисептиком.

На момент проверки горячим бесплатным питанием охвачено 100% учащихся.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 30 человек уютно и чисто. 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. Медицинская книжка кухонного работника соответствует требованиям нормативных документов.

Выводы:

- Отмечается положительная работа школы по организации питания.
- Отмечается работа кухонного работника по соблюдению санитарно – гигиенических условий.
- Отпускаемые блюда соответствуют меню, масса отпускаемых порций соответствует норме.

Справку составили:

Мусихина Т.И., Кудымова Н.П.

Со справкой ознакомлены на совещании при директоре.