**Справка**

**по итогам проверки организации и качества питания**

**обучающихся МБОУ НОШ №3 с. Троицкое**

09 февраля 2023 года во взаимодействии с родительской общественностью проведен мониторинг качества горячего  питания обучающихся. Проанализировано санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание, соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи, проведен контроль качества и количества приготовленной согласно меню пищи.

В школе созданы условия для организации горячего питания.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

На момент проверки приготовленные блюда соответствовали ежедневному меню, которое размещено на стенде в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует утвержденному перспективному меню. В меню указываются сведения об объемах блюд, цене и их калорийности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Блюда приготовлены вкусно, подаются горячими.

Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытыми железными крышками.

Столовая обеспечена достаточным количеством мебели, столовой посуды.

Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, при раздаче блюд используют перчатки и маски.

В месте раздачи пищи установлен рецеркулятор воздуха.

Перед приемом пищи обучающиеся соблюдают гигиенические нормы, моют руки с мылом, вытирают бумажными полотенцами, используют антисептические средства.

На момент проверки в меню был омлет, хлеб, кофейный напиток и варенец. Членами комиссии отмечено, что дети плохо пьют кисломолочные напитки, говорят, что не любят их.

Члены комиссии предложили продолжать осуществлять систематический контроль за организацией питания, педагогам школы проводить просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания, о пользе кисломолочных продуктов.

Председатель комиссии:

и.о. директора школы Рыбальченко В.А

Члены комиссии:

Ковалева Ю.В.

Кизим О.Н.

09.02.2023