

**Аналитическая справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МАОУ СОШ №35 им. А.Д. Безкровного**

Время проверки: с 01 декабря 2024 года по 27 декабря 2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1-11 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.
2. Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
5. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
6. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
7. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
8. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

9. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло.

10. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.

11. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.

12. Все обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику. Соблюдается дистанция между классными коллективами во время приема пищи.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.