

**Справка**  
**по итогам проведения контроля качества питания**  
**(сентябрь 2021 г.)**

**Цель контроля:** организация питания обучающихся;

**Сроки проведения:** 01.09. -07.09.2021г.

**Контроль осуществляли:** Аникеева И.С. – заместитель директора по ВР, С.В. Гурский- педагог-организатор, М.В. Рева – представитель комиссии родительского контроля за организацией и качеством горячего питания.

Членами комиссии по контролю за качеством питания был осуществлен контроль организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 46», соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся, качества поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

*Было установлено:*

- питание школьников осуществляется согласно установленного графика, утвержденного директором школы. Классные руководители 1-7 классов сопровождают обучающихся в столовую, следят за поведением ребят во время приема пищи. На входе в помещение столовой организовано дежурство педагогов, которые обрабатывают руки обучающихся и педагогов дезинфицирующими средствами. Дезинфицирующими и мыльными средствами для обработки рук обучающихся, педагогов и остальных работников школьная столовая обеспечена в полной мере;
- меню соответствует всем рекомендациям по организации питания для детей. Столовая обеспечена буфетной продукцией: кондитерскими изделиями, фруктами, соками, бутилированной водой.
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворяет санитарным требованиям. Ежедневно (4 раза в день) проводится уборка помещения, каждую перемену производится обработка дезинфицирующими средствами всех поверхностей помещения столовой.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами; в течение всего учебного года в меню присутствуют свежие овощи; имеются холодильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно;
- спецодежда для работников пищеблока является обязательной, что позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы (в обязательном порядке маски, перчатки, головные уборы);
- школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее

чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место (мыло, сушилки, дезинфицирующие средства в наличии).

Организовано бесплатное питание для обучающихся 1-4 классов - 595 чел., детей из малообеспеченных и многодетных семей. Категории учащихся, относящихся к многодетным и социально-незащищенным определялись в соответствии с предоставляемыми родителями документами в отдел социальной защиты г. Братска.

Исполнитель: заместитель директора по ВР  
Аникеева И.С.