

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

Дата посещения: 19.09.2023г. в 11 часов 55 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания, обучающихся в 2023 – 2024 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:

Завтрак соответствует с меню. Дегустация проводилась завтрака 12 лет и старше – рис с домашней котлетой с соусом, чай с молоком, хлеб. Еда подавалась в теплом виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде. Дети ели с аппетитом, отходов практически нет. Буфет работает, ассортимент хороший (гематоген, пирожное, пицца, сосиски в тесте, сок, вода и т.д.)

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



Н.М. Хандуева

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

Дата посещения: 22.09.2023г. в 15 часов 12 минут

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания обучающихся в 2023 – 2024 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, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища при накрытии подается в горячем состоянии. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Подаваемые блюда соответствуют меню. По времени, 3-е накрытие предназначено для детей, учащихся со 2 смены- с 10 лет и старше – борщ, гречневая крупа с тефтелей, хлеб, компот из шиповника, гематоген. Еда подавалась в горячем виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде, головных уборах и перчатках, во многих классах им помогают "дежурные" ученики. В большинстве, дети ели с аппетитом, но отходов в момент проведения проверки было много. Причиной является проведение в этот день "Осенней Ярмарки" - дети были сыты.

Проверен ассортимент Буфета, очередь отсутствует, ассортимент хороший (гематоген, пирожное, пицца, сосиски в тесте, сок, вода и т.д.)

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

Председатель комиссии: Халматова АА



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

Дата посещения: 05.10.2023г. в 11 часов 55 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания обучающихся в 2020 - 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. На завтрак подавали -- Каша молочная кукурузная с маслом, чай с сахаром, хлеб пшеничный йодированный, ватрушка "Королевская", банан

Выводы:

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ» Цынгуповой Т.Д.-Д. 

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

Дата посещения: 23.10.2023г. в 13 часов 40 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания, обучающихся в 2023 – 2024 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 12 лет и старше – щи по уральски с фаршем, котлета Незпайка с соусом красным, гарнир каша гречневая, чай с лимоном, напиток овсянный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Еда подавалась в теплом виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде. Дети ели с аппетитом, отходов практически нет. Буфет работает.

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

К.А. Куликова 

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

Дата посещения: 14.11.2023г. в 10 часов 50 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. На завтрак подавали: Каша молочная "Улыбка" с маслом, какао-напиток, хлеб пшеничный йодированный, кекс мраморный, пюре фруктовое.

Выводы:

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ» Балхаснаева М.Р. *ju*

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

Дата посещения: 28.11.2023г. в 13 часов 40 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ».

Проверка осуществлена 28.11.2023г. после 1 урока обед 2 смены. Количество детей-318. Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Сотрудники столовой одеты в спецодежду: фартук, перчатки одноразовые, головной убор. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. На обед подавали: Уху Рыбацкую, мясо тушенное с морковью и луком, гарнир перловка отварная, чай с сахаром, хлеб пшеничный йодированный, пюре фруктовое.

После обеда был произведен замер отходов, количество составило 25 килограмм 250 грамм.

Выводы:

Дети плохо едят перловку.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ» Цыгуновой Т.Д.-Д. 

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

Дата посещения: 07.12.2023г. в 09 часов 25 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания, обучающихся в 2023 – 2024 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:

Завтрак соответствует с меню. Дегустация проводилась завтрака – каша молочная ишпенная с маслом, кофейный напиток злаковый, хлеб йодированный, сыр в индивидуальной упаковке, йогурт питьевой. Еда подавалась в теплом виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде. Дети ели с аппетитом. Буфет работает.

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

 / Н.М. Хандуева /

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

Дата посещения: 22.12.2023г. В 14 часов 20 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания, обучающихся в 2023 – 2024 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 при накрытии подается в горячем состоянии. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Подаваемые блюда соответствуют меню. По времени, 3-е накрытие предназначено для детей, учащихся со 2 смены- с 10 лет и старше – суп гороховый, пюре картофельное с котлетой, хлеб, компот из шиповника. Еда подавалась в горячем виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде, головных уборах и перчатках, во многих классах им помогают "дежурные" ученики.

Дегустация блюд показала: еда теплая, картофельное пюре и котлета очень вкусные, гороховый суп густой, имеет вкус копченостей, с поджаркой из лука и моркови, вкусовые качества хорошие. Напиток в меру сладкий.

В большинстве, дети ели с аппетитом, отходов в момент проведения проверки было мало, в основном первое блюдо.

Проведен выборочный опрос детей:

1. по качеству приготовления пищи в школьной столовой в целом;
2. почему не съедено то или иное блюдо, которое несли в отходы;
3. замечания и предложения.

Большинство опрошенных ответили:



на 1 вопрос: «еда, в основном вкусная»;

на 2: «не любят гороховый суп», «морковь недоваренная»;

на 3: «кладут много подлива», «давать больше фруктов и выпечки».

Проверен ассортимент Буфета, очередь отсутствует, ассортимент хороший (пирожное, пицца, сосиски в тесте, сок, вода, гематоген и т.д.)

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ совместно с родителем из 1 «а».

Председатель комиссии Халматова АА

Родитель 1 «а» класса Валеева НА

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

Дата посещения: 22.01.2024г. в 11 часов 55 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 СанПиП 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. На завтрак подавали – Каша молочная пшеничная с маслом, какао-напиток, бутерброд с ветчиной и сыром, напиток овсяный в п/у.

Так же был произведен замер отходов завтраков. С 1-11 класс позавтракало 691 обучающийся, размер отходов составил 49 килограмм 560 грамм. (0,071 грамм на обучающегося)

Выводы:

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ» Цыгунновой Т.Д.-Д. 

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

Дата посещения: 10.01.2024г. в 09 часов 25 минут

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания, обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. Очередь в буфет не большая.

Меню на сегодня:

-Каша молочная рисовая с маслом

-чай с мёдом


-Бутерброд с ветчиной и маслом

-пюре фруктовое

**Выводы:**

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно. Питание соответствует меню.

Замечаний нет.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ» Куликова К.А. 

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

Дата посещения: 02.02.2024г. В 15 часов 20 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания, обучающихся в 2023 – 2024 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 при накрытии подается в горячем состоянии. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.


Выводы:

Подаваемые блюда соответствуют меню. По времени, 3-е накрытие предназначено для детей, учащихся со 2 смены- с 10 лет и старше –бульон с мясными фрикадельками, плов из говядины с овощами, чай с сахаром, хлеб пшеничный йодированный. Еда подавалась в горячем виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде, головных уборах и перчатках, во многих классах им помогают "дежурные" ученики.

Дегустация блюд показала: еда теплая, плов из говядины с овощами очень вкусный, бульон с мясными фрикадельками наваристый.

Так же был произведен замер отходов обедов. С 2-8 класс обедало 721 обучающихся, размер отходов составил 41 килограмм 300 грамм.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ»

Цыinguновой Т.Д-Д 

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

Дата посещения: 20.02.2024г. в 13 часов 40 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания, обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. Очередь в буфет не большая.

Меню на сегодня:

- Борщ с капустой, картофелем и сметаной
- Кюфта по-московски с соусом красным
- Каша гречневая вязкая
- Компот из смеси сухофруктов с вит С
- Хлеб пшеничный йодированный
- Кекс с шоколадными каплями

**Выводы:**

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно. Питание соответствует меню. Замечаний нет.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ» Балхаснаева М.Р. *М.Р. Балхаснаева*

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

Дата посещения: 04.03.2024г. В 13 часов 40 минут

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому 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 31.08.2023 № 01-11-140 «Об организации питания, обучающихся в 2023 – 2024 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, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища при накрытии подается в горячем состоянии. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

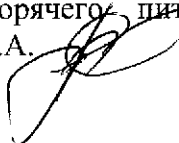
Выводы:

Подаваемые блюда соответствуют меню. Накрытие предназначено для детей, учащихся со 2 смены- с 10 лет и старше – суп-лапша домашняя с фрикадельками, ёжики мясные с соусом красным основным, каша гречневая рассыпчатая, чай с молоком, хлеб, гематоген. Еда подавалась в горячем виде. Столы накрывают работники столовой в спецодежде, головных уборах и перчатках, во многих классах им помогают "дежурные" ученики.

Дегустация блюд показала: еда теплая, вкусная.

Так же был произведен замер отходов обедов. С 2-8 класс обедало 743 обучающихся, размер отходов составил 47 килограмм 180 грамм.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ» Доржитаровой Л.А.



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

Дата посещения: 18.03.2024г. в 11 часов 55 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания, обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».


Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. Очередь в буфет не большая.

Меню на сегодня:

- Каша молочная пшеничная с маслом
- Какао-напиток
- Бутерброд с ветчиной и сыром
- Гематоген

**Выводы:**

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно. Питание соответствует меню. Замечаний нет.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ» Цынгунова Т.Д-Д 

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

Дата посещения: 04.04.2024г. в 11 часов 55 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 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 13.01.2021 № 01-11-06 «Об организации питания, обучающихся в 2020 – 2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г.Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Накрытие столов соответствует меню. Пища подается в теплом виде. Накрывают стол за 10-15 минут до приема пищи. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс. Очередь в буфет не большая.

Меню на сегодня:

- Каша молочная овсяная "Геркулес"
- Чай с молоком
- Хлеб пшеничный йодированный
- Пудинг из творога со сгущенным молоком
- Гематоген

Так же был произведен замер отходов завтраков. С 1-11 класс позавтракало 821 обучающихся, размер отходов составил 51 килограмм.

**Выводы:**

Дети едят с удовольствием. Все было очень вкусно. Питание соответствует меню. Замечаний нет.

Проверка была проведена членом комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ» Цынгунова Т.Д-Д 