

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

Дата посещения: 18.05.2023г. 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 2.4.2.2821-10, 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, како-напиток, хлеб пшеничный йодированный, яблоко свежее, ватрушка «Королевская».

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» Цынгуновой Т.Д.-Д. 

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

Дата посещения: 10.04.2023г. в 09 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 01.09.2022 № 01-11-133 §8 «Об организации питания, обучающихся в 2022 – 2023 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 для детей 7-11 лет – каша пшенная, какао, яйца, сыр, пюре детское в мягкой упаковке. Завтрак подан в теплом виде, раскладывается перед приходом детей.

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: 22.03.2023г. в 16 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.

Меню на сегодня:

- Суп рисовый "Восточный" с фаршем(фарш говяжий, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат.паста, чеснок, соль йод.)
- Жаркое из индейки (филе индейки, картофель, лук репч., масло растительное, томат, соль йодир.)65/200
- Компот из кураги с вит С (курага, сахар, лимон.кислота, аскорб. кислота)
- Хлеб пшеничный йодированный
- Хлеб ржаной
- Яблоко

**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» Доржитарова Л.А.



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

Дата посещения: 03.03.2023г. 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.

Меню на сегодня:

- Биточки рыбные по-домашнему с соусом белым (филе минтая, крупа рисовая, лук, сухарь панировочный, яйцо, соль, соус)90/30
- Компот из свежих груш с витамином С (груши св., сахар-песок, лимон.кислота, витамин С)
- Хлеб пшеничный йодированный
- Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)
- Йогурт питьевой в потребительской упаковке

**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: 27.02.2023г. 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».

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.

Меню на сегодня:

-Щи по-уральски из свежей капусты с фаршем (фарш говяжий, крупа перловая, капуста св., морковь, лук репч., томат паста, масло подсолн., соль йод.)

-Хлебцы рыбные с маслом (горбуша, хлеб пшен, молоко, соль йод, яйцо, масло раст., масло сл.)85/10

-Рис отварной (крупа рисовая, вода, йод, соль)

-Чай с сахаром (чай, сахар)

-Хлеб пшеничный йодированный

-Хлеб ржаной

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» Доржитарова Л.А.



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

Дата посещения: 08.02.2023г. в 09 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 2.4.2.2821-10, 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.

Меню на сегодня:

- Котлета домашняя с соусом красным основным(говядина, свинина, хлеб, лук репч., яйцо, сухари, соль йод., масло раст., соус красный осн.) 90/20
- Чай с сахаром (чай, сахар)
- Хлеб пшеничный йодированный
- Рис отварной (крупа рисовая, масло слив., соль йодир.)
- Десерт фруктовый

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: 27.01.2023г. в 10 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.

Меню на сегодня:

- Фрикадельки Удинские с соусом красным
- Кисель детский "Витошка"
- Хлеб пшеничный йодированный
- Макароны изделия
- Груша

Выводы:

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

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: 23.12.2022г. в 09 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 01.09.2022 № 01-11-133 §8 «Об организации питания, обучающихся в 2022 – 2023 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:

Давки и толкучки не было, работал буфет дети покупали соки и выпечку. Меню соответствует. Еда вкусная, картофельное пюре, котлета «Мечта», хлеб йодированный, напиток из шиповника, груша свежая. Дети кушали с аппетитом.

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



Т.Д-Д. Цыinguнова



## Справка

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся

МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ»

Дата посещения: 20.12.2022г. в 11:45

### 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. Положения об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №8 г. Улан-Удэ».

Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное. Персонал столовой работает в спецодежде, соответствуя требованиям. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором. Указаны наименования блюд и выход продуктов. Накрытие столов соответствует меню.

### Вывод:

На завтрак были макароны с мясной котлетой, закуска порционная (помидоры свежие), компот, хлеб. Дети (8-9 классы) кушали хорошо. Сказали, что вкусно. Накрывать столы стали за 10 минут до начала перемены. После того, как прозвенел звонок, в столовую пришли ученики. Некоторые классы сразу начали кушать, другие ждали практически всю перемену пока до них дойдет очередь. Завтрак эти классы получили за 3-4 минуты до окончания перемены. Прозвенел звонок на урок, три класса еще кушали. Повара не успевали раздавать горячее.

В буфете есть проблема — это кружки без ручек. Чай горячий и ребенку сложно донести (обжигает руки).

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



Павлова Е.А.

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

Дата посещения: 06.12.2022г. 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 2.4.2.2821-10, 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.

Меню на сегодня:

- Кюфта по-московски с соусом (говядина, свинина, яйцо, лук репч. крупа рисовая, мука пшен., масло растит., соль йодир., соус красный основной)
- Компот из свежих груш с витамином С (груши, сахар, лимонная кислота, вода, аскорбиновая кислота)
- Хлеб пшеничный йодированный
- Перловка отварная (крупа перловая, вода, соль, масло сливочное)
- Закуска порционная (огурцы свежие)

Выводы:

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

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: 05.12.2022г. в 09 часов 35 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 01.09.2022 № 01-11-133 §8 «Об организации питания, обучающихся в 2022 – 2023 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:

Давки и толкучки не было, работал буфет дети покупали соки и выпечку. Меню соответствует. Еда вкусная, ячневая каша, сыр, хлеб с маслом, какао, молоко, яйцо. Дети кушали аппетитно.

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: 24.11.2022г. в 15 часов 30 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 01.09.2022 № 01-11-133 §8 «Об организации питания обучающихся в 2022 – 2023 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 подается в горячем виде за 15 минут до перемены. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Зафиксирован положительный факт по сравнению с предыдущими проверками: Очередь в буфет с начала 2 четверти уменьшилась до пределов обычных очередей в стандартном общепите! Причина - перевод на бесплатное питание большого количества детей, в связи с внесением изменений в Постановление РБ. В основном, в буфете дети покупали соки и выпечку, а не горячее питание. Подаваемые блюда соответствуют Меню.

Проведена дегустация блюд: закуска порционная (четвертинки помидор свежие), уха из сайры, гречка с тефтелей, хлеб на выбор (белый/черный), компот из сухофруктов. Всё было тёплое и достаточно вкусное. Но отходов было всё равно много. Наблюдение за детьми во время приема пищи показало, что плохо едят младшие классы (2 смена 3и классы), старшие почти ничего не оставляют. Опрошено несколько детей о качестве питания, в основном всех устраивает горячее питание, были предложения по возврату в меню колбасных изделий (сосиски на второе и сосиски в тесте).

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

*Иванова АА*

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

Дата посещения: 08.11.2022г. в 11 часов 55 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. На завтрак подавали – сосиска отварная с соусом красным, компот из кураги с витамином С, хлеб пшеничный йодированный, сыр Российский порционный, макаронные изделия отварные.

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» Цынгуновой Т.Д.-Д. 

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

Дата посещения: 11.10.2022г. 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, 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:

Давки и толкучки не было, работал буфет дети покупали соки и выпечку. Меню соответствует. Еда вкусная, было суп картофельный с бобами, гречневая каша с бефстроганов, кисель, хлеб, яблоко. Дети кушали аппетитно.

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: 23.09.2022г. 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, 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 подается в теплом виде. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Обед соответствует с меню. Дегустация проводилась обеда 7-11 лет – помидоры свежие, борщ, макароны с мясной котлетой, хлеб, чай с вареньем. Обед был теплый. Дети кушают с аппетитом.

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

 Т.Д-Д. Цыinguнова

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

Дата посещения: 14.09.2022г. в 11 часов 55 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, 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 подается в теплом виде. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Давки и толкучки не было, работал буфет дети покупали соки и выпечку. Еда вкусная, было картофельное пюре и рыбная котлета. Взрослые дети все съедают им нравится. кроме этого давали грушу и пюре яблочное. От персонала не слышала грубость все было спокойно.

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: 13.09.2022г. в 10 часов 55 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, 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 подается в теплом виде. Во время приема пищи классные руководители контролируют этот процесс.

Выводы:

Факт наличия очереди подтверждён, но давки и толкучки нет, работает буфет, дети покупают в основном сок и выпечку. Еда вкусная, но не все едят, т.к. не все дома готовят биточки из индейки, у всех разные предпочтения к блюдам.

Предложение: для устранения очередей ввести организованное питание, для детей с повышенным требованием к еде - приносить из дома, организовать дополнительный буфет. Подавали: лапшу, биточки из индейки, хлеб, груша, сок.

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



Н.М. Хандуева