

**Справка №7**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для**  
**обучающихся школы комиссией родительского контроля**

от 08.12.2024г.

**Родительский контроль в составе:**

1. Жилиева Ж.Л. – ответственная за организацию питания обучающихся,
  2. Шигалугова Ира Аскербиевна - представитель родительской общественности,
  3. Шигалугова Лима Ахмедовна - представитель родительской общественности,
- составили настоящую справку в том, что 08 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных салфеток, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители 1-7 классов сопровождают своих детей.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
8. В обеденном зале чисто. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной ручным способом в трехсекционных ваннах. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

**Выводы и рекомендации:**

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой МОУ «СОШ№2» с.п.Исламей хорошие.

2. Классным руководителям 8-11 классов во время приема пищи учащимися в целях сохранения порядка в пищеблоке после 4 урока необходимо находиться в столовой.

Со справкой комиссии ознакомлена повар:

  
Бифова А.Р./

Родительский контроль в составе со справкой ознакомлены:

1. Жилыева Ж.Л. 
2. Шигалугова И.А. 
3. Шигалугова Л.А. 