МКОУ «Крайновская СОШ»

**Справка**

по итогам проведенных мероприятий по организации питания обучающихся

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 12 мая 2021 года.

Цель мероприятий:

• организация питания учащихся;

• наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

• анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

 Проверка осуществлялась: заместителем директора по УВР Асеевой Л.А., старшей вожатой Потаповой Л.П., социальным педагогом Шейхмагомедовой З.А., председателем профсоюза Раджабовой Р.М., представителями родительской общественности Коровиной Н.О., Янкуржиевой С.О., Ибрагимовой Р.М.

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.

Проверкой установлено: Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ , «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации **«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» ; Приказ «О создании родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой» от 01.09.2020г. Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2020-2021 учебном году**.

 Ответственным за организацию питания школьников является директор школы Раджабов М.Г.

 Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

 Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

 В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

 Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по10 минут.

 Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

 Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

 Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

**Выводы:** Питание обучающихся МКОУ «Крайновская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

**Рекомендации**: 1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.