

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза Энвера Ахсарова с.Зильги»**

**Справка
по итогам проверки организации питания
в 2020-2021 учебном году**

1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.
4. Организация приема пищи в школьной столовой.
5. Оценка качества дежурства учителей и учащихся по столовой.
6. Соответствие выданной продукции нормам меню.

Период проверки: 02- 19 февраля 2021 года.

Комиссия: Сидакова Л.Х., заместитель директора по ВР, ответственный за организацией питания; Крупп И.В., заместитель директора по УВР; Ахсарова Э.З., медработник; Бзарова Р.А., председатель ПК, учитель начальных классов; Валгасова С.Н., председатель общешкольного родительского комитета; Муриева Ф.С., родитель.

Проверкой было установлено:

1. Для обучающихся 1-4 классов, льготной категории обучающихся школы организовано одноразовое бесплатное горячее питание. Завтрак состоит из второго, горячего напитка, фрукты.

2. Учащиеся школы питаются во время перемен после третьего и четвёртого уроков. Продолжительность перемен достаточная – 20 минут. Классы приходят в столовую с классным руководителем.

Общий охват учащихся с родительской доплатой составляет 71 %.

3. Поставку продуктов обеспечивают ООО «Дар». Договора между поставщиками и школой заключаются ежемесячно. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.

4. В школьной столовой чисто и уютно. Моющие средства и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. График уборок вывешен. Ведется журнал генеральных уборок с указанием используемых средств. С целью проведения ежедневной дезинфекции в кухне установлена лампа облучатель. График использования имеется. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

Санитарное состояние складского помещения соответствует нормам. Продукты (сырье) хранятся с соответствии с требованиями. Холодильного оборудования достаточно. Ведется соответствующая документация. Бракеражные пробы отбираются своевременно и по требованиям санитарных норм.

5. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками пищеблока под руководством дежурного администратора.

В столовую дети приходят организовано в сопровождении классных руководителей. Классные руководители осуществляют контроль гигиены (обязательное мытье рук и дезинфекция). В зале установлен дозатор с антисептиком для обработки рук. Полотенца индивидуальные.

6. Меню 19.02.2021 включало хлеб, масло сливочное, сырники из творога со сгущенным молоком, чай с сахаром, яблоко. По меню порция составляла:

хлеб-20

масло сливочное-10

сырники из творога – 120г,

сгущенное молоко- 20г,

чай с сахаром- 200г,

яблоко- 100г.

Расчет продуктов для приготовления необходимого количества порций производится согласно количества обучающихся. В заявке предоставляют сведения о количестве обучающихся классные руководители ответственному за питание Сидаковой Л.Х., которая подтверждает количество необходимых порций подписью. Необходимое количество сырья для закладка продуктов рассчитывается в соответствии с нормами меню и заявленным количеством обучающихся. По результатам проверки закладка произведена по нормам. Взвешивание порций показало незначительные отклонения в массе сырника в среднем + - 2-3 г. По результатам проверки можно отметить выполнение меню.

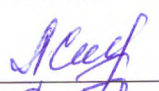
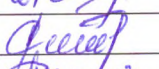
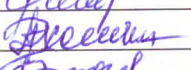
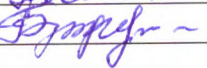
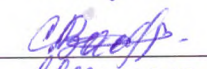
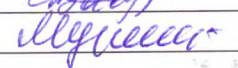
Кроме того продукция имеет приятный и аппетитный вид. Хлеб и масло в виде бутерброда. Дети с удовольствием кушают.

Выводы:

1. Питание обучающихся общеобразовательного учреждения 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 обеспечения качества горячего питания обучающихся продолжить мониторинг качеством школьного питания.
2. Продолжить ежедневный мониторинг за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Направить ходатайство руководителю учреждения о приобретении столовой посуды и замене холодильников в складе.

Заместитель директора по ВР		Сидакова Л.Х.,
Заместитель директора по УВР		Крупп И.В.,
Медработник		Ахсарова Э.З.
Председатель ПК		Бзарова Р.А.,
Председатель общешкольного родительского комитета		Валгасова С.Н.,
Родитель		Муриева Ф.С.,