**Справка**

**по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой**

Дата проверки февраль 2022.

Цель проверки: уровень организации горячего питания в школьной столовой;

соблюдение санитарно-гигиенических требований.

* организация питания учащихся;
* наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
* анализ меню;
* работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

* приказ по школе об организации питания школьников
* приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся .
* меню-требование ;
* накопительная ведомость ;
* наличие технологических карт или сборника рецептур;
* цикличное 20-дневное меню;
* табель учета посещаемости детей ;

Проверкой установлено:

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. О создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся , с письмом Министерства образования от 29.09.2003 г. №27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриетами», с приказом по школе от 1 сентября 2021 г. №\_\_\_\_ «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в Казанской СОШ филиале МАОУ Зареченской СОШ в 2021-2022 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Абибуллина Н.В.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся, в начале учебного года создана комиссия по организации качества питания учащихся, состоящая из родительского актива. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным заведующей филиалом с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при заведующей филиалом, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двадцатидневного меню, утвержденного директором школы. Блюд приготавливаются в соответствии с технологическими картами. При организации питания в нашей школе в основном выбран вариант с использованием полуфабрикатов. Это связано с тем, что мы не имеем возможности обработки сырья по причине отсутствия отдельных цехов.

В обеденном зале вывешивается ежедневное меню в трех вариантах: для ОВЗ, для начальных классов, для среднего и старшего звена, утверждённые заведующей, с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся своевременно, подписываются и хранятся в отдельном холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Анализ накопительных ведомостей и 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 2.4.2.2821-10. 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 - разграничены виды продукции (молочные отдельно, рыбные отдельно, мясные отдельно). На каждый вид продукции имеются сертификаты качества, контролируются сроки хранения, условия хранения, обязательны наличия ярлыков.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован, всё в рабочем состоянии.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
5. Меню, утверждённое руководителем на 2021-2022г.- имеется
6. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

Горячие завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе в 4 потока. Для начальных классов за 5 минут до обеда столы накрываются работниками пищеблока.

Учащиеся ОВЗ обеспечены двухразовым горячим питанием. Средняя стоимость питания учащихся с ОВЗ за месяц составила 176 р.11 коп. (Завтрак +обед).

Средняя стоимость питания остальных учащихся составила 76 р.56 к.

(Анализ прилагается)

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брючный костюм, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, резиновые фартуки для мытья посуды).

Классные руководители вовремя подают заявки на питание, два раза в месяц сверяют списки льготников, вносят корректировки, в конце месяца сдают табеля.

В связи с истечением срока использования столового инвентаря (разделочные доски, подносы,стаканы, тарелки и т.п), и необходимостью закупки дополнительного с учетом перехода с января 2022 на 20-ти дневное меню и работы в летний период, на данный момент формируются заявки.

В феврале так же была проведена документарная проверка организации горячего питания Управлением образования, в результате которой были выявлены некоторые недочеты. Ответственная за питание Абибуллина Н.В. пояснила причины недочетов в организации питания. (Объяснительная прилагается). В последующее время таких недочетов не будет доупускать, и будет внимательнее при оформлении документации (меню и меню-раскладки).

Выводы:

Питание обучающихся Казанской средней общеобразовательной школы 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 через анкетирование и соцопросы.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

01.03.2022. Заведующая филиалом: Л.У. Мухаматуллина.