**Справка**

**о проверке санитарно-гигиенического состояния и питания обучающихся**

**МКОУ «Аялизимахинская СОШ им. Абдуллаева Б.Ю.».**

**Цель проверки:**

1.Организация питания обучающихся.

2.Наличие документов по организации питания и правильности их

оформления.

3.Работа школьной столовой, санитарное состояние.

4.Анализ меню, мнение обучающихся о меню.

5.Состояние документации.

Сроки проверки: 19.03.2018 год.

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 (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
* меню-требование (октябрь-декабрь 2018 г.);
* накопительная ведомость (октябрь-декабрь 2018 г.);
* наличие технологических карт или сборника рецептур;
* цикличное 10-дневное меню;
* табель учета посещаемости детей (октябрь-декабрь 2018 г).
* отчеты по организации питания и мониторинг по охвату детей питанием (ноябрь 2018 г.- январь 2019 г.).

Проверкой было установлено:

1. Из 33 обучающихся школы горячим питанием охвачено 32 обучающихся, что составляет 97 процентов (один ученик на индивидуальном обучении на дому. Питание в школе одноразовое, осуществляется по графику:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***День недели*** | ***Класс*** | ***Кол-во обучающихся*** | ***Время*** |
| завтрак |
| Понедельник - пятница | 1 - 4 | 32 | 10.35 - 10.55 |
| Суббота | 2- 4 | 24 | 10.35 - 10.55 |

Обучающиеся начальных классов приходят в столовую с учителем начальных классов, в присутствии которого проходит прием пищи.

2. Учет питания детей, получающих льготное питание за счет бюджета из расчета 15 рублей в день на одного ребенка, осуществляется завхозом школы Гамидовым М.Д.. Питание 32 обучающихся школы осуществляется за счет бюджета 15 рублей в день на одного ребенка.

4. Закупка продуктов для питания осуществляется через поставки ИП «Мурад».

5.Документация:

- Имеется приказ об организации горячего питания обучающихся.

- В школе ведутся журналы:

"Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

"Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

"Журнал здоровья"

"Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

«Журнал обезвреживания столово-кухонных отходов»

- «Ведомость контроля посещения столовой обучающимися»

- Имеется Положение об организации горячего питания учащихся в школьной столовой.

- Имеется Положение о школьной столовой.

- Имеется должностная инструкция повара.

- Договор с ИП «Мурад» на закупку продуктов питания.

- В столовой вывешен график проведения генеральных (санитарных) уборок помещения столовой.

- В столовой вывешены инструкции по правилам применения моющих средств и мытья посуды.

- Завхозом школы Гамидовым М.Д.. ежедневно ведутся меню-раскладки.

- Имеется утвержденное директором школы шестидневное меню.

- Медицинские книжки персонала пищеблока, журнал ежедневного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов. Однако журнал медицинского осмотра ведется поваром, чего не должно быть, необходимо чтоб журнал вел работник, имеющий медицинское образование.

Не на все продукты имеются в наличии соответствующие сертификаты, некоторые из них просрочены.

6. В школе имеется 12-дневное меню, утвержденное администрацией школы и оно не согласовано с Роспотребнадзором, для которого при составлении меню на неделю надо придерживаться калорийности и витаминизации пищи - ответственный за организацию питания Гамидов М.Д. Однако, не всегда это получается, в первую очередь по причине низкого финансирования питания обучающихся.

7. Столовая обеспечена посудой. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Необходимо приобретение дополнительного количества инвентаря и бытовой техники (холодильник 1 шт, моечная ванна, разделочные доски, кассетница для сушки посуды и т. д.). Санитарное состояние - хорошее, соответствует санитарным нормам. Для мытья посуды используется моющее средство «Альмадез», для мытья пола – «Жювельен».

8. На день проверки в рационе меню было: Количество детей 28 учащихся

а) Пшеничная каша на молоке со сливочным маслом,

б) Чай

в) Хлеб

.

**Выводы и предложения:**

1. Отметить положительную работу школы по организации питания обучающихся.
2. Дежурным учителям начальных классов в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися младшего звена.
3. Администрации школы привлечь к ведению журнала ежедневного работника имеющего медицинское образование по возможности.
4. Завхозу школы Гамидову М.Д. обеспечить регулярную витаминизацию третьих блюд (напитков).
5. Классным руководителям начальных классов ежедневно вести учет посещаемости обучающихся.
6. Повару школы Магомедовой С.А. и Гамидову М.Д. иметь сертификаты на каждый получаемый продукт из ИП « Мурад»

Справку составила методист МКУ «УО» Баркаева С.О. 20.03.2018 года

Со справкой ознакомлена: директор МКОУ «Аялизимахинская СОШ» Зугумова К.М.