Справка

 по итогам проверки организация горячего питания

 МКОУ «Маммаульская СОШ»

 В соответствии с приказом и планом МКУ «Управления образования « 19 ноября 2021года проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов

В ходе проверки выявлено:

1. Имеется нормативно-правовая база, регламентирующая организацию горячего питания:

а) приказы Управления образования об организации горячего питания, постановления Администрации Сергокалинского района;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2021-2022 учебном году» № 1 от 25.10.21г.;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихсЯ МКОУ «Маммаульская СОШ» в 2021-2022 учебном №3 от 01.09.2021г году»

- «О создании бракеражной комиссии» от 01.09.21г.;

- Положение об организации горячего питания

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МКОУ «Маммаульская СОШ».

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «Маммаульская СОШ»:

 а) в школе имеется пищеблок: кухня, столовая и складское помещение, Столовая состоит из одного помещения площадью 20 кв.м. количество посадочных мест -20 . Находится в здании школы в 2х классных помещениях .

В столовой имеются:

1.помещение для приготовления пищи

2.кладовая для сухих продуктов.

3.моечная ванна для столовой посуды.

В помещении для приготовления пищи имеются:

1. электроплита.

2. 5 моечных ванн.

3. 3 стола для резки хлеба, масла и мяса, с покрытием.

4. шкаф для хранения посуды.

Имеется кладовая для хранения продуктов 6кв.м.

1. В кладовой имеются два стеллажа и 2 холодильника и морозильник для хранения молочных и мясных продуктов.
2. Имеется перед входом в пищеблок в коридоре одна раковина для мытья рук. Салфетки бумажные

 Работники пищеблока прошли медицинский осмотр. Имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках. Повар Исмаилова М, помощник повара-Арсланова З

 б) Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем и дезинфицирующими средствами.

в) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием –34чел (100%).

г) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию, имеется график питания учащихся 1-4 классов; После 2го урока питаются 1,2классы, после 3го урока-3.4классы.

 3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован питьевой режим , дети сами из дома приносят бутылки воды.

- создана бракеражная комиссия в составе:

 Багамалиевой А.А., Магомедовой Р.А,Гасбановой М.Г, Минатуллаевой У.К, Саидовой Н.М.,которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

 - создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет).

4. в МКОУ «Маммаульская СОШ» соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-20

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий;

Меню на день проверки:

Завтрак : Манная каша со сливочным маслом и с курицей тушенной

 - сыр голландский

 - какао

 -хлеб

 -яблоки

Обед: суп-хинкал с говядиной

 Плов с куриным мясом

 Компот из яблок

 чурек

б) ведутся:

- журнал здоровья,

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

-журнал учета температурного режима холодильника

-журнал бракеража пищевых продуктов

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «Организация питания»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой короновирусной инфекции.

2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

**Справку составила методист МКУ «Управления образования» Баркаева С.О**