Справка

О результатах проверки по организации горячего питания

для обучающихся 1-4 классов в МКОУ «Сергокалинская СОШ №2» в 2021-2022 уч.г.

В соответствии с планом Управления образования 01.11.2021г. проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания обучающихся 1-4 классов .

**Цель проверки**: организация горячего питания обучающихся 1-4 классов, наличие документов по организации питания и правильность их оформления, анализ меню, работа школьной столовой, санитарное состояние, организация работы пищеблока

Бесплатным горячим питанием охвачено 431 учащихся. Исходя из расчета 61,61 руб. на одного ребенка составлено двухнедельное меню, утвержденное директором школы.

В ходе проверки установлено:

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

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

б) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2021-2022 учебном году» № 62 от 01.09.21г.;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МКОУ «Сергокалинская СОШ №2» в 2021-2022 учебном году» №63 от 01.09.21г.;

- «О создании родительского контроля за организацией горячего питания» №92 от 24.11.2021г.

- **Положение** об организации горячего питания**.**

- Положение о родительском контроле организации горячего питания.

2. Созданы следующие условия для организации питания:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения.

кухня 100,1 кв.м. для приготовления пищи, обеденный зал 171,8 кв.м. на 200 посадочных мест, три складских помещений общей площадью 37,3 кв.м. для хранения продуктов питания. Кладовая оборудована стеллажами, холодильником и морозильной камерой. На стеллажах хранятся овощи, фрукты и сыпучие продукты, также консервные банки. В холодильнике хранятся молочные продукты, а в морозильнике- мясо говядины и курицы, рыба.

В кухне имеются два стола: один для подачи еды, другой для разделки мяса. Имеются шесть моек для грязной посуды, для чистой посуды и для мытья рук. К мойкам проведена горячая и холодная вода, также выведена канализация. В кухне стоят две электропечи с шестью комфорками и с духовкой , одна электропечь с четырьмя комфорками и с духовкой.

Имеется достаточное количество посуды: тарелки для первых и вторых блюд,наборы ножей, столовых и чайных ложек. Имеются кастрюли 40л.- 4 шт, 20.л.- 3 шт, ведра эмалированные 10л-6 шт., сковородка 1 штука и другие кухонные принадлежности. Имеется достаточное количество разделочных досок -8 штук. Есть моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды и генеральной уборки.

В наличии имеется:

- Столы обеденные

- Стулья

- Раковины для мытья рук

- Электрополотенца

-Мармит 1-х блюд

- Мармит 1-х блюд

- Прилавок для столовых приборов

- Жарочный духовой шкаф

- Зонт вентиляционный

- Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции

- Весы электронные для готовой продукции

- Водонагреватель проточный.

б) в столовой осуществляется сбор отходов и их вынос;

в) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

г) в наличие график питания учащихся 1-4 классов;

д) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулера)

- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра .

- создана бракеражная комиссия в составе 4 человек, которые следят за качеством питания и приготовления пищи.приказ утвержден директором.

- 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. Проводятся рейды родительского комитета. Вопрос организация горячего питания рассматривается на совещании при директоре.

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

б) В пищеблоке имеется вся необходимая документация.

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

-журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания

Питание учащихся осуществляется в две смены. За каждым классом закреплены столы. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель

В обеденном зале имеются мойки для рук -10 шт., имеется мыло и электрополотенцы.

Информационно-разъяснительная работа по пропаганде здорового питания учащихся не ведется. В столовой нет уголок Здоровья.

Поставщиком продуктов питания является ООО «Рамазан» Ведётся контроль за качеством поставленной продукции.

Поваром школы является Абдуллаева Наталья Николаевна. Имеет Свидетельство повара 05 СБ 0000788 выданный ПУ №27 с. Сергокала от 16 июня 2010г. В 2021 году, в феврале месяце прошла повышение квалификации, также работает помощница повара Гаджиалиева Патимат Гапизовна в феврале 2021 года прошла повышение квалификации. Также в пищеблоке работают 4 подсобных рабочих: Мусаева Муминат Абдулахадовна, Гамидова Зухра Гаджиахмедовна, Раджабова Гевгу Агаевна, Абдусаламова Аминат Магомедрасуловна

Все работники пищеблока прошли медосмотр 06.08.2021г.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «Организация питания».Имеется раздел food для размещения ежедневного меню, но в системе только 2 меню из 75 (2,7%), на сайте школы тоже они не размещены на странице food.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме

и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

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 Управления образования Баркаева С.О**