**Справка**

**от 16.11.2020г.**

**«О результатах проверки по организации горячего питания**

**для обучающихся 1-4 классов в МБОУ «СОШ с. Шатой»**

**в 2020-2021 уч. год»**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В  школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов:

А. С. Окуев – директор школы

Макалова Э.У-А. – организатор, ответственная за питание

К.В.Алиев. – завхоз, ответственная за питание

Ахмадова З. К. – председатель профкома

З.И.Каримова. – зав. производством

**Цель проверки**: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой короновирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

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

В наличие имеются

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

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году»;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МБОУ «СОШ с. Шатой» в 2020-2021 учебном году»;

- **Положение** об организации горячего питаниямуниципального бюджетного общеобразовательного учреждениясредней общеобразовательной школы с. Шатой.

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ с. Шатой»;

2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ «СОШ с. Шатой»:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в поселковые мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 215 чел (100%);

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

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) 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 по договору с ЦРБ.

- создана бракеражная комиссия в составе: Цинцаева Л.М., Товсултанова М.А. 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 МБОУ «СОШ с. Шатой» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

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

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

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.

Председатель комиссии

Члены комиссии