**Справка**

 **об организации питания обучающихся**

**КГУ «Константиновской средней общеобразовательной школы»**

**Цель проверки:**

* 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:

 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 ( сентябрь – ноябрь 2019 г.);
* накопительная ведомость (сентябрь – ноябрь 2019 г);
* наличие технологических карт или сборника рецептур;
* 20-дневное меню;
* табель учета посещаемости детей (сентябрь – ноябрь 2019 г);
* наличие сертификатов на продукты питания

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, приказа директора школы от 02.09.2019 № 74 «Об организации питания обучающихся в 2019-2020 учебном году», Положения об организации питания обучающихся Константиновской СОШ.

Ответственным за организацию питания школьников являются завхоз Ниязбаева К.Ж., медсестра школы Амирова К.Т.

Общая численность учащихся в школе 155 человек, горячим питанием охвачено 114 учащихся (73%). 64 детей питаются за счет всеобуча.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 02.09.2019 № 74 «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2019-2020 учебном году»). В комиссию входят председатель попечительского совета Смаилова А., член попечительского совета Амирова В.Г., председатель родительского комитета Частякова Р.М.,председатель профсоюзного комитета Васькова Е.М. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы Жапархановой К.Б., с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Питание осуществляется на основании двадцатидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешивается ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы медсестрой школы Амировой К.Т., результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 15 минут.

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

. 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. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое директором школы.
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

**Выводы:**

Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организован 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. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем директора по ВР Касымовой А.Т.

25.11.2019 год