**Справка**

**об организации горячего питания в КГУ «Константиновской СОШ»**

**Цель:** организация горячего питания в школе на 2019-2020 учебный год

**Задачи работы по организации школьного питания**

1.Увеличение охвата горячим питанием учащихся 1-11-х классов школы.

2. Снижение заболеваемости детей и подростков.

3. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания. 4.Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой . 5.Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.

**Основные показатели в работе**

1. Вкусное питание школьников, хорошая усвояемость пищи, зависящая от ее состава и способа приготовления.

2. Сервировка, отсутствие факторов, отвлекающих от еды.

3.Соблюдение нормы закладки продуктов, соблюдение выхода и веса порций готовых блюд.

4. Применение свежих продуктов, подходящих для детей.

5. Доступность школьного питания. Невысокие цены.

6. Сбалансированное горячее питание. Высокие органолептические свойства пищи: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, температура.

7. Соблюдение санитарно-гигиенических требований, выполнение профилактических мероприятий, санитарно-эпидемиологических правил.

8. Журнал учета посещения учащимися столовой.

С 02.09.2019 в школе организовано горячее питание обучающихся. Изданы соответствующие приказы по школе: «Об организации питания учащихся», «О назначении ответственного за организацию горячего питания», «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции», «О назначении ответственного за исправность технологического оборудования».

Питание детей осуществляется согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН, локальным актам школы: положению о питании, о бракеражной комиссии, школьной столовой. С поставщиками продукции школьного питания заключены соответствующие договоры. Штат школьного пищеблока укомплектован полностью.Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, на 100 посадочных мест. Количество учащихся в школе –155. Из фонда всеобуча питаются 64 учащихся. Занятия проходят в одну смену.

100% учащихся школы охвачены горячим питанием.

 График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

Сведения о работниках пищеблока  образовательных учреждений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. работника | Должность | Образование | Стаж работы |
|  | Амирова Зухра Дауреновна | Повар | Сред. спец.  Повар | 2 год |
|  | Абельдинова Ольга | Помощник повара | Среднее спец. | 1 года |
|  | Тыгымбаева К.Т | Уборщица | Среднее спец. | 3 года |

        В школе работает  бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Рабочий день в столовой начинается в 8.00 и заканчивается в 16.00 ч.

       Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

      Главная задача школьной столовой - обслуживание  определенного количества учащихся в  короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки из нержавеющей стали. Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся на столы моечной.

      В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

          В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы с лавками. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Перед новым учебным годом работники столовой проходят инструктаж, раз в год проходят медосмотр.

     Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое четырехнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.

 Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. В школьной столовой проводятся в настоящий момент и планируются  проводить в будущем, праздники классных коллективов: День именинника, праздничные огоньки, конкурсы с привлечением родителей и общественности. Работники школьной столовой с удовольствием участвуют во внеклассной жизни коллектива. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу по охвату горячим питанием школьников классных руководителей 1-4 классов, а также 9 – Петровой Е.В., 10 – Курманбаевой А.С., 6 Б – Васьковой Е.М.

2.Классным руководителям Сакауб М.Т., Елисеевой О.Н., Смагулову Р.А., продолжать целенаправленную работу по улучшению ситуации с питанием и добиться высокого охвата питанием учащихся в своих классах.

3.Усилить ответственность каждого классного руководителя за организацию питания и четкого заполнения документов по питанию.

5. Справку заслушать на совещании при директоре.

13.09.2019 года

Заместитель директора по ВР Касымова А.Т.