**Справка**

**по итогам проверки организации питания обучающихся**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 23 октября 2020 года.

Цель проверки:

* организация питания учащихся;
* наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
* анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась заведующей школы Цаллаговой М.В., заместителем заведующей Дзгоевой Л.В., представителями родительской общественности Гавдиновой Р.С., Елоевой Ф.А., председателем ПК Ватаевой Е.Х., медицинской сестрой Толпаровой З.А.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала

3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся

4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд

5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

 Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2020-2021 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Дзгоева Л.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при заведующей, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании единого 10 дневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, 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 предусмотрена большая 20 минутная перемена.

Анализ актов реализации 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. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся СП МБОУ СОШ №2 г. Алагира осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный 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. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

 Справку составила заместитель заведующего Дзгоева Л.В.