**Справка по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой МКОУ «Картасказмалярская СОШ»**

**Цель проверки:** упорядочение режима питания **Сроки проверки: 14-28 января 2024 года**

**ФИО проверяющих:** Мирземетов Д.А. -заместитель директора по ВР, Мирземетов Ф.З. – медработник ФАП, Абдурагимов И.Б. – заведующий хозяйством, Абдурагимова С.Ф. – председатель комитета профсюза, родители: Кахлерова Ф., Абасмирзоева Ш.С.

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поваром, кл. руководителями, учащимися.

В соответствии с планом внутришкольного контроля во исполнение приказа № 77 от 30.08.2023г. по школе рабочей комиссией в период с 14 по 28.01.2024года проведена проверка организации школьного питания.

**В ходе проверки выявлено:**

**В** школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 89 учащихся. Число посадочных мест- 50.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся изменён в 2 потока, создан приказ о бракеражной комиссии.

Питание школьников осуществляется в соответствии с утвержденным графиком. В обязанности классных руководителей 1-4 классов входит сопровождение обучающихся в столовую, контроль за дисциплиной во время приема пищи проводит дежурный учитель, учет посещаемости столовой обучающимися проводят классные руководители.

В связи с плавным режимом приходу в школу учащихся начальных классов ежедневно до 9:00 происходит учет наличного состава обучающихся.

Используется 12-дневное примерное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное ТО Роспотребнадзором.

Во исполнение Федеральных законов РФ от 29 декабря 2012 года №273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации», от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» школьное питание осуществляется за счёт федеральных средств.

Средняя стоимость питания в день на одного обучающегося составляет 68р.

В меню присутствуют мясные блюда, выпечка, кондитерские изделия, салаты,

вторые блюда. На третье в меню преобладает чай, в то же время ягодный кисель,

какао.

При проверке членами комиссии было выявлено, что обучающиеся 3, 4,

классы употребляют пищу выборочно. Обучающиеся 1 блюда кушают без

особого удовольствия, в результате чего количество отходов увеличилось.

С целью решения проблемы увеличения количества отходов и выявления причины нежелания употребления того или иного блюда (супа), было проведено заседание с учителями начальных классов.

Для ведения учёта пищевых отходов заведен журнал, в котором ежедневно указывается масса отходов 1 и 2 блюда отдельно. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Холодная и горячая вода предназначена для использования мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, однако не отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Питьевая вода допускается только бутилированная или индивидуальная. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные

столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально

выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной

ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в

специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых

продуктов.

Один раз в неделю, в пятницу проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в

которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных

изделии.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, но несвоевременно и продукты питания предоставляется в недостаточном количестве. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлебав мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины 2. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Работники столовой обеспечены санитарными принадлежностями (;масками и перчатками) для предупреждения и профилактики коронавирусной инфекции. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба; от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Во время приёма пищи детьми обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Качественно организована работа по контролю за: поведением обучающихся в школьной столовой в 1,3 классах, В столовой дежурство осуществляется дежурными учителями.

**Рекомендации:**

Классным руководителям 2, 3 классов усилить контроль за поведением детей в школьной столовой.

Классным руководителям 1-4 классов следить за питанием детей в школьной столовой, провести дополнительную работу с обучающимися по соблюдению личной гигиены во время нахождения столовой.

-следить за выполнением санитарных норм в столовой;

-предусмотреть витаминизацию рациона питания учащихся;

-разработать и применить новые рецептуры блюд с целью разнообразия рациона питания.