

**Справка  
по организации питания учащихся начальных классов  
в филиале МБОУ СОШ № 5 г. Алагира в с.Бирагзанг**

от 14.11.2020 г.

В соответствии с планом внутришкольного контроля на 2020-2021 уч.год и приказом заведующего филиалом №129/1 от 05.11.2020 г была осуществлена проверка организации горячего питания в филиале МБОУ СОШ № 5 г. Алагира в с.Бирагзанг.

**Сроки:** 20.11.2020 г.

**Цель проверки:**

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой
- Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

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

**Ф.И.О. проверяющего:** Ботоева И.Г.

**Должность:** заместитель заведующего филиалом по УВР

В школе ведется документация по организации горячего питания администрацией школы:

1. Изданы приказы по школе

-об организации горячего питания в 1 полугодии для учащихся 1-4 классов ( Приказ №44/1 от 01.09.2020г. , №136/1 от 08.10.2020г)

-о назначении ответственных за организацию питания в школе в 1 полугодии 2020 – 2021 учебного года и создании бракеражной комиссии (Приказ №44/2 от 01.09.2020г., №136/2 от 08.10.2020г)

- о создании комиссии по контролю над качеством питания учащихся школы (Приказ №44/3 от 01.09.2020г., №136/3 от 08.10.2020г).

Ответственными за организацию питания назначены заместитель заведующего филиалом по УВР Ботоева И.Г., медработник школы Дзарахохова Р.М. и учителя 1-4 классов Цахоева З.С., Агнаева И.Х., Цаликова Ф.С., Олисаева С.Дз.

2. Горячие завтраки организуются для 37 обучающихся 1-4 классов за счет субсидий из районного бюджета в размере 58 руб. на одного человека с 7 сентября 2020 года.
3. Произведен капитальный ремонт столовой: покраска, кладка кафеля, побелка помещений. Полностью заменена сантехника. Столовая снабжена холодной и горячей водой. Имеется холодильник.
4. Получено разрешение Роспотребнадзора на работу столовой и изучаются методические рекомендации по организации питания школьников.
5. Ежедневно ведутся бракеражные журналы, снимаются суточные пробы

6. Согласно рекомендациям Роспотребнадзора администрация школы разработала график проведения санитарной обработки помещений, входа в учреждение, закрепление кабинетов за классами, график уроков и перемен, а также график питания.

6. Составлен график питания.

**График приема пищи**

(1-4 класс)

| Смена     | Класс | Количество детей | Время приема пищи |
|-----------|-------|------------------|-------------------|
| 1-я смена | 1     | 11               | 11.00 – 11.10     |
|           |       |                  |                   |
| 2-я смена | 2,3,4 | 26               | 11.20 – 11.30     |
|           |       |                  |                   |

7. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

| Класс | Классный руководитель | Количество учащихся в классе | Кол – во питающихся | % охвата |
|-------|-----------------------|------------------------------|---------------------|----------|
| 1     | Цаликова Ф.С          | 11                           | 11                  | 100%     |
| 2     | Олисаева С.Дз         | 8                            | 8                   | 100%     |
| 3     | Цахоева З.С           | 6                            | 6                   | 100%     |
| 4     | Агнаева И.Х           | 12                           | 12                  | 100%     |

8. Ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины; протирание радиаторов, протирание подоконников.

9. Ежедневно проводят:

понедельник - мытье стен

вторник - мытье осветительных плафонов

среда - очистка стекол от пыли и копоти

четверг - чистка кастрюль

пятница - мытье холодильника

10. Один раз в месяц проводят: генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

11. Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего в РУО Алагирского района. Учащиеся начальных классов 100% охвачены горячим бесплатным питанием.

12. Имеются инструкции для столовой.

13. В школе имеется столовая на 50 посадочных мест. Столовая укомплектована посудой и инвентарём.

14. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оснащенность школьной столовой соответствует требованиям СанПиНа.

В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

15. Имеется ежедневное и перспективное меню, утвержденное заведующей филиалом .
16. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни. Имеется наличие суточных проб.
17. В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется 3-х секционная ванна и инструкция по мытью посуды.
18. Продукты доставляются на спец. транспорте. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.
19. Медсестрой школы ведется ежемесячно мониторинг состояния здоровья учащихся.
20. Повар укомплектован 2 комплектами санитарной одежды и имеет соответствующую профессиональную квалификацию (повар 4-го разряда)
21. 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.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

#### **Выводы и рекомендации:**

1. Школьная столовая обеспечивает учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы.
2. Отмечается положительная работа школы по организации питания.
3. Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.
4. Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.

Вопрос организации питания рассматривался на совещании при заведующем 20.11.2020 г. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятия в кружках, секциях, клубах по интересам).

Справку составила заместитель заведующего филиалом по УВР  Ботова И.Г.