**Справка**

**по организации питания учащихся в МКОУ СОШ № 5 г. Алагира**

**от 10.11.2016г.**

В школе ведется документация по организации горячего питания администрацией школы:

1. Изданы приказы по школе

* об организации горячего питания в 1 полугодии учащихся 1-4 №97 от 11.10.2016г.
* об организации комиссии по контролю над качеством питания учащихся №85 от 10.09.2016г.
* о создании бракеражной комиссии №83 от 08.09.2016г.,

Ответственными за организацию питания назначены заместитель директора по воспитательной работе Айларова И.С., медработник школы Мамукаева Е. и учителя 1-4 классов Тедеева С.С., Абоева С.М., Баграева Р.Ю., Албегова Т.Х., Сикоева Л.М., Каргинова М.Б., Габуева О.Г., Бутаева Ф.В., Сабанова М.М.

1. Горячие завтраки организуются для 245 обучающихся 1-4 классов за счет субсидий из районного бюджета в размере 25 руб. на одного человека с 13 октября 2016года.
2. косметический ремонт столовой: покраска, побелка помещений. Частично заменена сантехника. Столовая снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 холодильника и 1 морозильная камера. Холодильники снабжены электронными термометрами.
3. Получено разрешение Роспотребнадзора на работу столовой и изучаются методические рекомендации по организации питания школьников.
4. Ежедневно ведутся бракеражной журналы, снимаются суточные пробы
5. Детям из малообеспеченных и социально незащищенных семей, с целью рационального использования бюджетных средств, передаются оставшиеся завтраки, по приказу питаются бесплатно 6 человек.
6. Завтрак готовиться на всех учащихся, т.к. начитается готовить в 7.00.
7. Составлен график питания по классам.
8. Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего в РУО Алагирского района. Учащиеся начальных классов 100% охвачены горячим бесплатным питанием.
9. Имеются инструкции для столовой, технологические карты блюд.
10. В столовой 2 рабочих: 1 повар, 1 помощник повара
11. В школе имеется столовая на 120 посадочных места. Столовая укомплектована посудой и инвентарём.
12. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие  и дез. средства в  достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование  пищеблока имеется. Оснащенность школьной столовой соответствует требованиям СанПиНа.
13. Имеется ежедневное и перспективное меню, утвержденное директором.
14. 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.
15. В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется 3х ванна и инструкция по мытью посуды.
16. Продукты доставляются на спец. транспорте.
17. Диетстола и диет сестры в школе нет.
18. Канализация – централизованная. Имеется специальное место для мытья рук в столовой и сан. узел.
19. Медсестрой школы ведется ежемесячно мониторинг состояния здоровья учащихся.
20. Работники укомплектованы 2 комплектами санитарной одеждой.

**Выводы и рекомендации:**

1. Школьная столовая обеспечивает учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы.
2. Вопрос организации питания рассматривается на совещаниях при директоре. 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).
3. Указать учителям Баграевой Р.Ю., Албеговой Т.Х. на недопустимость нарушения графика питания в столовой.

*исполнила зам. директора по ВР*

*Айларова И.С.*

*конт. тел. 8 928 855 74 88*