**СПРАВКА**

**по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой**

**МБОУ СОШ №5 г.Алагира**

 **Дата проверки:** 14-17 сентября 2020г.

 **Цель проверки:** упорядочение режима питания.

 Ф.И.О.проверяющего - Купеева А.С., Хестанова О.В.

 Должность: директор школы, заместитель директора по УВР.

 Метод проверки: посещение школьной столовой во время приготовления пищи, приема пищи обучающимися, беседа с поварами.

 С целью выполнения Постановления АМС Алагирского района №650 от 03.09.2020г.

ПРАВИЛА обеспечения бесплатным питанием обучающихся в образовательных организациях Алагирского района.

ПЕРЕЧЕНЬ категорий обучающихся в образовательных организациях Алагирского района, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных ассигнований республиканского бюджета Республики Северная Осетия – Алания.

 В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов в количестве 270 человек.

 Директором школы утвержден график питания обучающихся, создан приказ о бракеражной комиссии. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовление блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемых к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

 Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих правил, а также шкафами для ее хранения.

 Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя мпециально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Каждый день проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

 Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющих средств. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

 С учетом возраста обучающихся в примерно 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 приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

 Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объеме блюд и названия кулинарных изделий.

 Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (три комплекта- халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

 Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

 С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Бекузарова И.К. 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. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- не на всех продуктах установлено время приема продукции;

- учителя начальных классов не вовремя подают сведения о количестве принимающих пищу обучающихся.

**Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-4 классов до 8-30 сдавать в столовую количество отсутствующих обучающихся.

Справка составлена заместителем директора по учебно-воспитательной работе Хестановой О.В.

18.09.2020г.