**СПРАВКА**

**по итогам проверки санитарно-гигиенического состояния обеденного зала**

 Согласно плану внутришкольного контроля в МБОУ СОШ №5 г.Алагира проводилась проверка.

**Дата проведения проверки**: 08.10. по 09.10.2020гг.

**Цель проверки:** 1) соблюдение графика проведения генеральных уборок

 2) санитарно- гигиеническое состояние пищеблока.

 Проведена проверка: в обеденном зале чисто, уборка обеденного зала 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. Мытье столовой посуды осуществляется в посудомоечной машине. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для ее хранения около раздаточной линии. В зале проводится сквозное проветривание после каждого приема пищи.

Выводы и рекомендации:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой МБОУ СОШ №5 г. Алагира хорошие.

Ответственная за питание:

зам.директора по УВР: Хестанова О.В.

**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.

**Справка**

**по итогам рейда общешкольного родительского комитета в школьную**

**столовую**

В соответствии с планом деятельности Совета школы на 2020-2021 учебный год, тематическим контролем «Организация горячего питания в школе» с целью установления уровня организации питания обучающихся 1-4 классов, качества пищи, санитарно-гигиенических условий был проведен рейд общешкольным родительским комитетом 17 декабря 2020 года представителями Совета школы: председателем общешкольного родительского комитета, заместителем председателя Собрания представителей МО Алагирский район Гагкаевой С.А. , Абаевой М.Т., Петросян М.М. Кабисовой А.К. осуществлен контроль по следующим позициям:

1. Соблюдение гигиенического режима
2. Культура поведения в столовой во время приема пищи
3. Количество заказанных порций
4. Присутствие классного руководителя (педагога)
5. Уборка посуды
6. Контроль за приготовленной пищей

В ходе контроля установлено следующее: обучающиеся 1-4 классов соблюдают правила личной гигиены. Культура поведения во время приема пищи на достаточном уровне, количество заказанных порций соответствует количеству присутствующих обучающихся, в столовой во время приема пищи классными коллективами присутствуют все классные руководители, уборку посуды после приема пищи осуществляют все. Отмечено, что не все обучающиеся съедают свои порции, плохо едят рыбу и пшеничную кашу.

Классные руководители вовремя . в соответствии с графиком питания,

приводят детей, за исключением небольших опозданий. Посуда убирается со стола кухонными работниками. Количество заказанных порций соответствует присутствующим в данный день в школе обучающимися.

 Предложения: 1. Обучающимся обязательно соблюдать правила личной гигиены перед приемом пищи.

2.Классным руководителям отправлять детей в столовую своевременно.

II. « Контроль за приготовлением пищи».

Приготовление пищи соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Все работники кухни работают в перчатках и масках. Имеется запас смены перчаток и масок, одноразовых передников в достаточном количестве.

 Контролю подвергались завтраки и обеды обучающихся льготной категории (4 чел.) с 5-11кл.

 Комиссия установила, что меню на проверяемый период соответствует перспективному, температура пищи достаточно теплая. Вкусовые качества приготовленной пищи хорошие. Отмечено хорошее эстетическое и санитарное состояние помещения столовой, после каждого приема пищи кухонные рабочие протирают столы и проветривают помещение

 В результате проведенного контроля комиссия установила:

1. Уровень организации горячего питания в школе считать удовлетворительным.
2. Уровень вкусовых качеств приготовленных блюд- удовлетворительное.

 Справку составили: Гагкаева С.

 Петросян М.М.

 Абаева М.Т.

 Кабисова А.К.