

## **Справка о работе по организации питания в МКОУ «Зрыхская СОШ»**

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», с целью обеспечения сохранности и улучшения здоровья детей с приказом по школе №10 от 04.10.2018г. «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в МКОУ «Зрыхская СОШ » в 2018-2019 учебном году.

Приоритетными направлениями организации системы питания являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль над качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания.

За истекшие учебные годы в школьной столовой произведен косметический ремонт, приобретена новая мебель в обеденный зал. Приобретено и установлено современное оборудование на кухне (товарные накладные приобретенных оборудований для столовой прилагаются). Особое внимание уделено воспитанию у детей правил поведения за столом.

В целях поддержания порядка составлен график дежурств учителей в столовой. Коллектив столовой состоит из:

1. повара – Султалиевой Н.Г.;
2. посудомойщицы - Ахмедовой Р.И.

В школьной столовой питается 57 обучающихся. Питание получают один раз в день. Стоимость на одного обучающегося составляет 15 рублей 00 копеек в день. С сентября 2018 года все учащиеся 1-4 классов обеспечены бесплатными горячими завтраками. По сравнению с началом учебного года в настоящий момент, количество детей, получающих разовое питание, уменьшилось. Горячее питание обучающиеся получают 6 раз в неделю. Пищу для детей готовят на электрической плите. В столовой имеются 36 посадочных мест. Она размещена в здании школы, имеет мойку холодное водоснабжение, для горячей воды установлен один водонагреватель. Столовая состоит из пищеблока, обеденного зала, подсобного помещения и моечной. Мойка и пищеблок находятся в одном помещении. Продукты в столовую, поставляет ИП «Сулейманова Л.И.».

Организация питания осуществляется на основании циклического 10-ти дневного меню. Анализ меню показывает, что в рационе питания преобладают куриные блюда (3 раза в неделю), молочные каши(2 раза). Из напитков обучающиеся получают чай, компот из сухофруктов, какао. В качестве гарнира - макароны, гречку, рис, пшено, картофель, капусту.

Прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием режима работы школы, утвержденным директором графиком питания.

В целях осуществления контроля, организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, в школе утверждена бракеражная комиссия, в составе заместителя директора по ВР, социального педагога, председателя РК школы и членов Совета школы; разработана программа производственного контроля организации питания обучающихся, план работы комиссии на год.

Работа комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии», «Правилами работы на пищеблоке», утвержденными директором школы. Заседания комиссии по питанию проводятся ежемесячно. Члены комиссии контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, проводят просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания, контролируют дежурство в столовой, проводят бракераж готовой продукции, качества приготовленных блюд.

С целью обеспечения более четкой организации и более полного контроля, над процессом питания классные руководители ведут таблицу посещаемости.

Журнал бракеража готовых блюд и кулинарных изделий ведется по установленной форме. Продукции с истекшим сроком годности, без маркировки, без документов, подтверждающих качество и безопасность не выявлено.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания проводила проверку школьной столовой по плану:

- оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- осмотр технологического и холодильного оборудования;
- наличие кухонного и столового оборудования;
- хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- бракераж готовой продукции;
- наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- выполнение графика уборки столовой.

В ходе проверки выявлено, что:

- состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям;
  - технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;
  - моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами.
- работа поваров и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя куриное мясо, молочные продукты, яйца, соки, хлебобулочные изделия, овощи;

- производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;
- выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации.
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности.
- выполняется график проведения уборки столовой.

Необычайно приятна в столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и всех детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Имеющий пищеблок в школе по размерам не соответствует санитарным нормам.

**Выводы и задачи:**

1. Организация питания в школе находится на удовлетворительном уровне.
2. Необходимо начать работу по организации завтраков для обучающихся по возрастным группам, как требует законодательство.

Директор МКОУ «Зрыхская СОШ»

Б.В. Кулиев