|  |  |
| --- | --- |
| **Российская федерация**  **муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  **Хаперская основная**  **общеобразовательная школа №15**  **(МБОУ ООШ №15)**  **ОГРН 1026101312709**  **346810 Ростовская область,**  **Мясниковский район , х.Хапры,**  **пер. Макаренко 9 тел. 3-81-16**  **E-mail:** [**xapri15@yandex.ru**](mailto:xapri15@yandex.ru)  **инн/кпп 6122005310 /612201001**  **17.01.2022 г. №16** | *Начальнику МУ «Отдел образования*  *Администрации Мясниковского района»*  *Бзезян Р.В.*  *директора МБОУ ООШ №15*  *Слипченко И.В.* |

**Справка**

**по итогам проверки организации питания обучающихся**

**МБОУ ООШ №15**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Цель проверки:

* организация питания учащихся;
* наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
* анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы, заместителем директора по ВР, представителями родительской общественности.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала

3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся

4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд

5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

6. Контроль за температурой горячих блюд на столах у школьников.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2021-2022 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Давидян С.Р.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 15 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

В рамках родительского контроля за организацией питания был проведён контрольный замер температуры блюд, проведено контрольное взвешивание порций.

В столовой используется одноразовая посуда. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ ООШ №15 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовленных блюд, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:  
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_Давидян С.Р.