**СПРАВКА**

**об организации горячего питания обучающихся**

**МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия**

**им.Б.Б. Городовикова»**

**Цель проверки:** Получение достоверной информации об организации питания обучающихся.

**Объекты контроля:** ответственные лица за организацию горячего питания обучающихся.

**Вид контроля:** тематический

**Методы контроля:**  наблюдение, беседы с обучающимися, опрос, проверка документации.

 В соответствии с планом внутришкольного контроля ***с 19 по 24 сентября 2022 года*** была осуществлена проверка организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия им.Б.Б. Городовикова»

 Проверка осуществлялась по следующим вопросам:

1. Организация питания учащихся;

2. Наличие нормативно – правовой базы по организации питания;

3. Санитарное состояние столовой;

4. Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием;

 Основными задачами гимназии в этом направлении являются:

1. Систематическое отслеживание состояния организации и качества питания обучающихся с учетом их потребности.

2. Улучшение материально-технической базы столовой.

 В ходе проверки было выявлено следующее:

В целях организации питания детей в гимназии разработан пакет нормативных документов:

* Положение «Об организации питания обучающихся 1-4 классов»,
* Положение «О порядке питания детей с ОВЗ»,
* Положение о поведении мониторинга горячего питания в МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия им.Б.Б. Городовикова»;
* «О родительском контроле за организацией горячего питания в МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия им.Б.Б. Городовикова»;
* Положение «О порядке доступа родителей в столовую»
* Положение о дежурстве в помещении столовой;
* Положение о бракеражной комиссии
* Все документы размещены на официальном сайте лицея в разделе организация питания обучающихся.
* Утвержден график питания обучающихся в столовой на 2022-2023 учебный год.
* Приказ 100/1 от 28.08.2022«Об организации горячего питания»
* Приказ 102/1 от 28.08.2022 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания»
* Приказ 105/14 от 01.09.2022 «Об утверждении штата столовой гимназии»
* Приказ 106/11 от 02.09.2022 «Об усилении контроля за поставкой молочной продукции в МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия им.Б.Б. Городовикова» в 2022-20223 учебном году.»
* Приказ 106/15 от 02.09.2022 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ»
* Приказ 107 от 03.09.2022 «О назначении ответственного лица за порядком приема, хранения продуктов питания»
* Приказ 107/4 от 03.09.2022 «Об утверждении режима и соблюдении санитарных норм в столовой гимназии»
* Приказ 108/4 от 05.09.2022 «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания»
* Приказ 109/1 от 05.09.2022 «Об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке гимназии»
* Приказ 108/2 от 05.09.2022 «О создании группы родительского контроля за организацией питания»
* Приказ 109/6 от 06.09.2022 « О создании бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания».
* Имеются журналы и акты проверок родительского контроля и бракеражной комиссии.

 Организация питания осуществляется с учетом эпидемиологической ситуации и в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций». Выполняются все основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (столовой) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания, санитарной обработке помещений и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Питание учащихся осуществляется во время малых и больших перемен с 09.10 часов до 11.40 часов, для обучающиеся ГПД в 13.00, 15.00. Питание обучающихся осуществляется в течение 5-ти учебных дней согласно примерному циклическому меню, согласованного в Управлении Роспотребнадзора и рассчитанному на 10 дней.

 В гимназии организовано бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов (100% обучающихся), 85 детей охвачены горячим питанием с 5 по 11 класс за родительскую плату (56% обучающихся)

Ведется систематический анализ состояния питания детей со стороны надзорных органов, строго соблюдаются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в вопросах организации горячего питания.

 Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется администрацией гимназии. Созданная бракеражная комиссия следит за организацией питания в гимназии, в том числе за качеством поступающих продуктов. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется 1-3 раза в неделю. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, имеют сопроводительные документы, на все товары имеются сертификаты качества. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делаются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результаты регистрируются в «журнале бракеража готовой продукции». Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

 В столовой имеется обеденный зала на общее количество 120 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Пищеблок полностью оснащен новым современным технологическим оборудованием Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены раковины с горячей водой и электрические сушилки для рук. Дозаторы с антисептиком для обработки рук. Встоловой установлены 2 рециркулятора воздуха. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры. В обеденном зале столовой имеется информационный стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию по ежедневному меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; уголок здорового питания. Санитраное состояние столовой и пищеблок соответствует нормам.

 Анкетирование, проведенное среди учащихся, показало, что 95 % учащихся устраивает ассортимент и вкусовые качества блюд. Ребята отмечают доброжелательность поваров и уютную атмосферу в столовой. Ежемесячно проводится проверка организации питания со стороны родительского комитета.

 Обучающиеся с удовольствием питаются в столовой. Соблюдают гигиенические правила перед едой. Ежедневно в столовой дежурят учителя, которые следят за культурой поведения обучающихся.

 **Выводы:**

* Отмечается положительная работа гимназии по организации горячего питания.

**Предложения:**

1. Классным руководителям:

* ежедневно следить за культурой поведения обучающихся в столовой,
* вести разъяснительную работу среди обучающихся 5-11 классов и родителей обучающихся о необходимости приема горячего питания
* Проводить просветительскую работу по соблюдению правил правильного питания.
* Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

Справка составлена 26.09.2022 г.

Зам. директора по воспитательной работе Ногина О.Н.