**Ежеквартальный отчет**

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

**Цель проверки**: проверить организацию питания школьников со стороны классных руководителей, арендатора столовой, упорядочение режима питания.

**Время проверки**: 4 сентября - 27 декабря 2019 года

Ф.И.О. проверяющего: Садыков Е.Т.

Должность: заместитель директора по ВР

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

 В СОПШЭН № 36 горячее и буфетное питание организовано в соответствии с требованиями СанПиН, а также на основании «Методических рекомендаций по организации питания в общеобразовательных и интернатных организациях», имеется акт санитарно-эпидемиологического обследования.

Пищеблок расположен в типовом здании школы, предусмотрен отдельный вход для завозов продуктов и сырья. Пищеблок обеспечен необходимым технологическим оборудованием: 3-секционный жарочный шкаф, электроплиты на 6 конфорок, электромясорубка, электросковородка, холодильники, микроволновая печь, морозильная камера, мармиды для 1-х и 2-х блюд, вытяжка и т.д. Разделочный инвентарь промаркирован. Для мытья посуды имеется 3-х секционная ванна, для мытья посуды крупного размера имеется ванна. Чистяще-моющие и дезинфекционные средства в полном объеме. Пищеблок в необходимом количестве обеспечен посудой и мебелью. Мебель соответствует всем санитарным правилам и нормам. Для мытья рук учащихся подведено 5 раковин. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

 Столовая рассчитана на 120 посадочных мест.

 Перспективное (2-недельное) меню согласовано в ГорСЭС и ежедневно утверждается директором школы. Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников. Комиссия осуществляет контроль за реализацией продуктов питания, качеством поступающей продукции, проводит регулярно анализ состояния организации питания детей, следит за выполнением норм СанПина. Рейды проводятся 1 раз в четверть. По итогам проверки составляется акт и протокол.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

 Оценка качества готовых блюд ежедневно проводится медработником школы и отмечается в бракеражном журнале, также медработник контролирует качество поступающих продуктов, условия их хранения, наличие сертификатов на продукцию, выполнение санитарных правил по уборке помещений пищеблока, проведение медосмотров персонала.

 Уборка обеденных залов 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. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю 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 моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

 Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла электрополотенцами. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

 В школе ведется мониторинг по организации горячего и буфетного питания. Как в разрезе классов по параллелям, так и в целом по школе.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| учебный год | горячее  | буфетное  | сирот  | м/о  | арендатор |
| 2017-2018 | 633-62% | 347-34% | 8 | 64 | 9 |
| 2018-2019 | 779-70,1% | 325-29% | 11 | 54 | 12 |
| 2019-2020 | 1112-79% | 295-25% | 11 | 56 | 10 |

 Из таблицы видно, что ежегодно на начало учебного года процент охвата горячим питанием увеличивается. Рост организации горячего питания увеличивается благодаря работе классных руководителей, которые систематически проводят разъяснительную работу с учащимися и их родителями по рациональному питанию. На родительских собраниях, которые проходили 20 и 21 сентября рассматривался вопрос организации горячего питания.

 Согласно плану контроля и руководства проверялась работа по охвату питания учащихся с 1 по 11 классы.

 В ходе проверки установлено, что в школе на 20.11.2019г.-1418 учащихся.

 Бесплатным питанием охвачено учащихся. Из них из средств Фонда всеобуча – 56 учащихся, детей-сирот -11 , за счет арендатора - 10.

Всего охвачено горячим питанием - 1112учащихся, что составляет 79%, общественным питанием - 306, что составляет 22%, общий охват питанием – 1418 учащихся, что составляет 100%.

Стоимость бесплатного горячего питания составляет 230тенге без учета НДС.

 Классными руководителями 1-7 классов налажена работа по организации питания. Дети, занимающиеся в группах продленного дня питаются в столовой два раза.

 Классные руководители ежедневно в специальных дневниках отмечают учащихся, питающихся в столовой за счет родительской платы, а также учащихся, питающихся за счет средств Фонда всеобуча и арендатора, сопровождают учащихся в столовую.

 Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: обучающиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Выводы и рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Справку подготовила ЗДВР: Е.Т.Садыков