

Справка по итогам проверки организации горячего питания учащихся  
за I четверть 2022-2023 учебного года в МБОУ «ООШ №15»

Цель проверки:

- 1) Наличие документов по организации питания.
- 2) Охват горячим питанием учащихся начальной школы.

Организация питания в МБОУ «ООШ №15» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, краевого, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы приказы:

- «Об организации питания»,
- «Об организации горячего питания учащихся с ОВЗ»
- «О создании бракеражной комиссии»,
- «О создании группы общественного контроля за качеством питания»

Утверждены положения:

- «Об организации питания учащихся в МБОУ «ООШ №15»
- «О группе общественного контроля за качеством питания»
- «О бракеражной комиссии»
- «Комплекс мероприятий по организации питания в МБОУ «ООШ №15» в 2022 – 2023 учебном году»

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком питания, который соответствует режиму работы школы. Питание учащихся осуществляется в две смены. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Организация питания осуществляется по предварительной заявке.

В столовой на стендах размещена информация:

- об организаторе питания,
- график питания,
- ежедневное меню,
- рекомендации по правильному питанию,
- правила поведения в столовой.

Охват горячим питанием в школе составляет 100% от общего числа учащихся.

**Информация об организации питания учащихся в МБОУ «ООШ №15» в I четверти (охват горячим питанием, в том числе и льготные категории учащихся)**

Параллели	Кол-во уч-ся	Завтраки	Обеды	ОВЗ	Всего питаются в школе
1 классы	57	57	-	-	57
2 классы	59	59	-	3	59
3 классы	58	-	58	-	58
4 классы	68	68	-	3	68
Итого:	242	184	58	7	242 (100%)

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Состав комиссии:

Афанасенко Л.П. - директор школы

Зяброва И.И. – фельдшер

Гильмутдинова Е.З. – повар

В школе функционирует группа общественного контроля за качеством питания. За проверяемый период было проведено 2 проверки. В результате проверок нарушений не выявлено.

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами

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 в

специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для питания учащихся в школьной столовой имеется разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором примерное и фактическое двухнедельное меню.

Для формирования потребности и привычки правильного питания реализуются курсы внеурочной деятельности:

- «Разговор о правильном питании» – 1 классы;
- «Школа здоровья» - 2-3 классы.

Проведены:

- конкурс рисунков, освещающих темы рационального и правильного питания;

- классный час «Овощи, ягоды и фрукты – самые витаминные продукты».

Вопросы о правильном питании рассматриваются и в рамках учебного предмета «Окружающий мир».

Вопросы организации питания были рассмотрены на родительских собраниях, информационных совещаниях.

Информация по организации горячего питания учащихся размещена на официальном сайте школы. <https://shkola15rubczovsk-r22.gosweb.gosuslugi.ru/>

Справку составила ответственная по питанию: Букатова Н.В.



*Букатова Н.В.*