**Милюковское муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**Шуйского муниципального района Ивановской области**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

155938 Ивановская область, Шуйский район, д. Милюковка, д.70

🕿 8 – ( 49- 351) 36-749 🖫 E mail milukovka\_oh@ivreg.ru

**Справка**

**по итогам проверки организации питания обучающихся**

**Милюковского МКОУ**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 13 апреля 2022 года.

Цель проверки:

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

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором Милюковского МКОУ Кобякиной Ю.А., заместителем директора по УВР Волковой Н.М., представителями родительской общественности Дубинкиной Н.Н., Опрятовой С.Ю.

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.

Проверкой установлено:

 Организация питания в школе производится в соответствии со статьями 37, 41 Федерального Закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, постановлением Администрации Шуйского муниципального района Ивановской области от 20.10.2020 № 625-п «Об организации бесплатного питания учащихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлением Администрации Шуйского муниципального района Ивановской области от 02.11.2020 № 661-п «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях».

Ответственным за организацию питания школьников является заведующий хозяйством Рыбакова М.В.

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. 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 в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрена перемена 20 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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 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 Милюковского МКОУ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, 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.