Справка

о организация питания учащихся школы, **в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

**Цель проверки**: охват горячим питанием учащихся 1-11 классов и учащихся.

**Сроки проведения:** 12-17.09.2017г.

**Формы и методы проверки:** отчеты классных руководителей.

**Проверку проводила:**  заместитель директора по воспитательной работе МОУ Благовещенская СШ Красникова И.Б.

**В ходе проверки установлено:**

1. В МОУ Благовещенская СШ в 2016-2017 учебном году 58 учащихся, двое из них находятся на домашнем обучении. Охват горячим питанием составляет 100%.
2. Организация питания осуществляется после 2 и 3 уроков в 20–ти минутные перерывы:

1-6 классы - после 2 урока (10.10)

7-11 классы - после 3 урока (11.15).

Оплата осуществляется за счет родительских средств. Администрация Воскресенского района выделяет дотации для детей с ограниченными возможностями здоровья (4 чел.). Стоимость питания в день не превышает 25 рублей.

1. В школе есть обеденный зал на 50 посадочных мест. Стоимость двухразового питания 55 рублей. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья питаются бесплатно.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства в РОО.

Столы заблаговременно за 5 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

1. Меню не делится на возрастные категории.

 Но все равно при этом большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с использованием овощей и фруктов.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

1. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

 Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

 Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

 На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

 За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

**Выводы и рекомендации:**

1. Отмечается положительная работа школы по организации питания.
2. Классным руководителям 1-11 классов ежедневно осуществлять контроль за питанием учащихся, ежедневно заполнять табель учета питания детей, продолжить работу по воспитанию культуры поведения и культуры питания в школьной столовой.

Зам.директора по ВР Красникова И.Б.