

**Справка по итогам проверки организации питания  
обучающихся  
за I полугодие 2023-2024 учебного года.**

**Организация питания** в МКОУ «Уковская СОШ» организована в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы приказ «О создании Комиссии по контролю за организацией и качеством питания», «О родительском контроле». Родительской общественностью два раза в неделю ведется контроль питания.

Питание обучающихся соответствует режиму работы школы и осуществляется в две смены. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель согласно утвержденного графика руководителей образовательной организации.

В столовой на стенде размещена следующая информация:

- здоровое питание – залог здоровья;
- горячие линии по вопросам организации горячего питания;
- режим работы столовой и ежедневные меню.

В результате контрольных мероприятий в I полугодии 2023-2024 учебного года установлено следующее:

в работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора, технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

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.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

Рабочая по кухне медосмотр проходит регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах, исключена повторяемость блюд.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно

находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За предыдущий учебный год в школе не было случаев заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Бракеражный журнал

**Охват горячим питанием** за первое полугодие в школе составляет 100% от общего числа обучающихся начальных классов, что соответствует первому критерию эффективности организации питания в школе.

Ежедневные меню соответствуют Примерному 10-дневному меню. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам, наличие меню – раскладок и организации дополнительного питания. Технологические карты блюд и кулинарных изделий соответствуют требованиям СанПин 2.4.5.2409-08.

Продукты, поставляемые в школьную столовую, идут без наценки.

Организация питания в МКОУ «Уковская СОШ» осуществляется на основании следующей нормативно-правовой документации:

Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 №273 - ФЗ г. «Об образовании в РФ» (с изменениями и дополнениями);

Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.4.5,2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Есть обеденный зал на 30 посадочных мест.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывает Рабочая по кухне .

Председатель комиссии по контролю питания О.Н.Лихопавлова