**Справка по итогам проверки организации питания обучающихся**

**за I полугодие 2021-2022 учебного года**

**в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»**

Организация питания  в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат№1» соответствует нормативно-правовыми документами федерального, регионального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы приказ «Об организации питания», «О создании бракеражной комиссии», «О создании Комиссии по контролю за организацией и качеством питания», «О родительском контроле». Питание обучающихся соответствует режиму работы школы.

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 около раздаточной линии.

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 учащихся, 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.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

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. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины . Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). 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.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет врач Никифорова Н.А. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Питание учащихся осуществлялось в каскадном режиме в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции COVID -19» в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель, согласно утвержденного графика руководителей образовательной организации.

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.

За I полугодие учебного года, согласно плана-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Результаты проверок отражены в актах, которые находятся в открытом доступе на официальном сайте ОО.

Вопросы организации питания были рассмотрены на Педагогических советах, информационных совещаниях, заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.

      Проведено    онлайн    анкетирование    родителей     по    организации    питания.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Справку составила  Э.В.Лукиянова ответственная за организацию питания в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат№1»