Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение -

лицей № 18 г. Орла

**Справка**

по итогам проверки организации горячего питания

**Цель проверки**: выполнение требований нормативных документов к организации горячего питания в лицее

**Время проверки**: 18.12.2023 по 22.12.2023

Ф.И.О. проверяющего: Злобина Е.П.

Должность: заместитель директора по ВР

Метод проверки: посещение столовой во время приема пищи обучающимися, изучение документации столовой.

С целью выполнения:

* Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
* Федерального закона от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»,
* Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 15.01.2020 «Послание Президента Федеральному Собранию»,
* Закона Орловской области от 02.10.2003 № 350-ОЗ «О статусе многодетной семьи Орловской области и мерах ее социальной поддержки»,
* Постановления Правительства Орловской области от 16.09.2019 № 526 «Об утверждении государственной программы Орловской области «Образование в Орловской области»,
* решения Орловского городского Совета народных депутатов № 70/1157 — ГС от 27 августа 2020 года (принято на семидесятом заседании городского Совета) «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Орла»,
* Методических рекомендаций Роспотребнадзора РФ МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"

В период 18.12.2023 по 22.12.2023 организован контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима школьной столовой и питания школьников. В результате контроля было обнаружено, что холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовлении блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители-душ. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находиться в исправном состоянии. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют 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 обучающихся, 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. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая 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.

В лицее осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 556 человек, для учащихся 5-11 классов в количестве 94 человека организовано льготное питание.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование услуги** | **Численность учащихся за отчетный месяц, человек****декабрь 2023** |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 1-4 классов (осн.прием пищи) | 556 |
|  | Витаминизация 1-4 класс | 556 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (ОВЗ) 5-11 классов (осн.прием пищи) | 21 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (ТЖС) 5-11 классов (осн.прием пищи)  | 1 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (ОПЕКА) 5-11 классов (осн.прием пищи)  | 2 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (МНОГОДЕТНЫЕ) 5-11 классов (осн.прием пищи) | 58 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (БЕЖЕНЦЫ) 5-11 классов (осн.прием пищи) | 0 |
|  | Оказ.услуг по обесп-нию пит.учащихся (участники СВО(только мобилизованные граждане)) 5-11 классов (осн.прием пищи) | 1 |
|  | Оказ.услуг по обесп-нию пит.учащихся (участники СВО(контрактники,Росгвардия,органы внутр.дел и т.д.)) 5-11 классов (осн.прием пищи) | 11 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (ОВЗ) 1-11 классов (доп.прием пищи) | 79 |
|  | Оказание услуг по обесп-нию питанием учащихся (участники СВО(только мобилизованные граждане)) 1-11 классов (доп.прием пищи) | 3 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (ТСЖ) 1-11 классов (доп.прием пищи) | 0 |
|  | Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся (БЕЖЕНЦЫ) 1-11 классов (доп.прием пищи) | 0 |
|  | Оказ.услуг по обесп-нию пит.учащихся (участники СВО(контрактники,Росгвардия,органы внутр.дел и т.д.)) 1-11 классов (доп.прием пищи) | 21 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Питание за счет родительской платы** |
|  | 1-4 | 5-9 | 10-11 |
|  | Завтраки | Обеды | Завтраки | Обеды | Завтраки | Обеды |
| Сентябрь |  | 22 | 13 | 3 | 1 | 1 |
| Октябрь |  | 20 | 15 | 3 | 1 | 1 |
| Ноябрь |  | 16 | 18 | 3 | 2 | 1 |
| Декабрь |  | 16 | 18 | 3 | 2 | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  |

При проведении питания детей обязательным является присутствие учителя, ведущего урок и дежурного учителя. Учителя ежедневно в специальных журналах отмечают учащихся, питающихся в столовой. Дежурные преподаватели следят за графиком посещения обучающихся столовой.

В период с 14.11.23 по 22.11.2023 проведено анкетирование обучающихся и родителей по вопросу удовлетворенности организации питания в лицее. 60% респондентов удовлетворены полностью качеством питания, 20% частично, 10% предпочитают домашнюю еду, но покупают буфетную продукцию. -

Общественная комиссия, состоящая из администрации лицея, представителя Совета старшеклассников, членов Общешкольного родительского комитета произвела контроль качества питания и его организацию, сделала вывод, что школьная столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с санитарно-гигиеническим режимом.

**Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 1-11 классов:

- продолжить формировать культуру питания;

- продолжить формировать потребность в правильном питании;

- провести беседы с обучающимися о неукоснительном соблюдении гигиенических мероприятий.

 3. Дежурному учителю следить:

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Заместитель директора по ВР Е.П. Злобина