



## Справка об организации горячего питания в МАОУ Гуманитарный лицей

В соответствии с планом внутришкольного контроля была осуществлена проверка организации горячего питания в МАОУ Гуманитарный лицей.

**Сроки:** январь 2020

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой
- Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Организация питания в лицее предусматривает следующие цели:

1. Улучшение организации питания, повышение культуры обслуживания учащихся;
2. Максимальное обеспечение учащихся горячим питанием во время учебного процесса.

Основными задачами лицея в этом направлении являются:

1. Систематическое отслеживание состояния организации и качества питания учащихся с учетом их потребности.
2. Улучшение материально-технической базы столовой.

В ходе проверки было выявлено следующее:

В целях организации питания детей в лицее разработан пакет нормативных документов: утверждены Положения об организации питания учащихся и о Совете по питанию (приказ №42/о от 28.03.2016); Утверждено Положение о Бракеражной комиссии (приказ №258-1/о от 31.08.2019 «О создании бракеражной комиссии в лицее на 2019-2020 учебный год»); Положение о дежурстве в помещении столовой (приказ №265-1/о от 02.09.2019). Утвержден график питания учащихся в столовой лицея (приказ №265-1/о от 02.09.2019).

Питание учащихся осуществляется во время малых и больших перемен с 09 часов до 18 часов. Питание учащихся осуществляется в течение 6-ти учебных дней согласно примерному циклическому меню, согласованного в Управлении Роспотребнадзора и рассчитанному на 10 дней.

Питанием в лицее охвачены 346 детей с 8 по 11 класс. Организовано бесплатное питание для детей из малообеспеченных и многодетных семей. По итогам проведенного мониторинга выяснилось, что 100% учащихся питаются в столовой. 99,3% учащихся получают питание за счёт средств родителей, 0,7% учащихся - бесплатное питание (средства городского и областного бюджетов из расчета 55 рублей в день на одного обучающегося). На данный момент пользуются бесплатным питанием 20 обучающихся. Детей с ОВЗ в лицее нет.

Ведется систематический анализ состояния питания детей со стороны надзорных органов, строго соблюдаются требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания.

на пищеблоке ведется следующая документация:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал по проведению витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля в рационном питании.

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется администрацией лицея. Созданная бракеражная комиссия следит за организацией питания в лицее в том числе за качеством поступающих продуктов. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется 1-3 раза в неделю. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, имеют сопроводительные документы, на все товары имеются сертификаты качества. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делаются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результаты регистрируются в «журнале бракеража готовой продукции» Масса порций соответствует рекомендуемым массам порций блюд для обучающихся различного возраста (приложение №3 к СанПиН 2.45.240908). Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

В столовой имеется два обеденных зала на общее количество 96 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для увеличения пропускной способности столовой в 2019 году в обеденном зале по периметру была установлена стационарная столешница-барная стойка со специальными барными стульями. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Пищеблок полностью оснащен новым современным технологическим оборудованием Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся 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 хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены автоматические умывальные раковины и электрические сушилки для рук. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры. В обеденном зале столовой имеется информационный стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Анкетирование, проведенное среди учащихся, показало, что 90 % учащихся устраивает ассортимент и вкусовые качества блюд. Ребята отмечают доброжелательность поваров и уютную атмосферу в столовой.

В связи с отмеченной органами Роспотребнадзора тенденцией к росту заболеваемости острыми кишечными инфекциями, в декабре 2019 года был усилен контроль за организацией питания в лицее, особенно за технологическими процессами и соблюдением принципа поточности на пищеблоке, в первую очередь при приготовлении блюд, не подвергающихся повторной термической обработке. (приказ от 19.12.2019 № 423/о «О дополнительных мерах по снижению заболеваемости кишечными инфекциями вирусной этиологии в лицее»).

#### **Выводы:**

- Отмечается положительная работа лицея по организации горячего питания.

#### **Предложения:**

- Тьюторам уделять больше внимания на организацию питания обучающихся, режиму питания детей.
- Тьюторам провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.
- Тьюторам провести анкетирование с родителями «Питание глазами родителей» и с учащимися «Питание глазами учащихся».

31.01.2020

Справку составил зам. директора А.С. Балабанов