**Информационная справка**

**по организации горячего питания в СОШ № 40 города Павлодара**

**Цель:** Контроль за качеством организацией горячего питания в школе.

**В ходе проверки проанализированы следующие вопросы:**

1.Организация горячего питания.

2. Оснащенность столовой, кадровый состав.

3. Контроль за качеством приготовления готовой продукции

 **В ходе проверки выявлено следующее:**

 С начала 2017-2018 учебного года в школе организовано горячее питание для учащихся 1-11 классов, а также воспитанников классов предшкольной подготовки.

 Школьное питание организовано в соответствии с «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к объектам образования Республики Казахстан» № 611 от 16 .09. 2017 года.

 В школе имеется столовая на 100 посадочных мест. С целью более полного охвата питанием школьников во время учебного процесса было дополнительно организовано 30 посадочных мест.

Всего горячим питанием охвачено 774 учащихся 1-11 классов, что составляет 95 %, а также 52 воспитанника классов предшкольной подготовки, что составляет 100 %, 41 учащийся 5-11 классов питаются буфетной продукцией, что составляет 5 %.

 Школа оказывает государственную услугу по предоставлению бесплатного питания учащимся из малообеспеченных семей, детям – сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей на основании предоставленных по стандарту документов.

На конец учебного года бесплатным питанием охвачено 170 учащихся 0-11 классов, из них 10 воспитанников классов предшколы, 13 детей-сирот и ОБПР, 83 учащийся из1-4 классов, 64 учащихся 5-11 классов.

 С целью более качественной организации питания учащиеся 0-8 классов питаются по заявкам. Составлен график питания классов, график дежурства администрации и учителей в столовой.

Двухнедельное меню составлено и утверждено Павлодарским городским управлением охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Павлодарской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

Коллектив работников столовой состоит из 6 человек: 2 повара, 1 помощник повара, 1 кондитер – кулинар, 2 кухрабочих. Все имеют допуск к работе.

Школьный пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием согласно требованиям. Все оборудование в рабочем состоянии. Обеспеченность пищеблока посудой, средствами дезобработки, сменной рабочей одеждой – 100%.

 Советом по питанию ежедневно ведется контроль за санитарным состоянием пищеблока, состоянием здоровья работников столовой. Медработником школы проверяются и заполняются журналы:

- бракеражный сырой продукции

- бракеражный готовой продукции

- по контролю за качеством хранения скоропортящихся продуктов

- регистрации состояния здоровья работников пищеблока.

Проверяется наличие суточных проб.

 С целью контроля за качеством приготовления готовой продукции Советом по питанию и бракеражной комиссией разработан план работы с указанием превентивных мероприятий.

Согласно плану работы члены Совета по питанию и бракеражной комиссии ежемесячно проводят органолептическую проверку качества готовой продукции, условия хранения сырой и готовой продукции, товарное соседство, наличие сертификатов на продукцию, ведение книги отзывов и предложений и т.д. Среди учащихся проводится анкетирование по оценке качества работы школьной столовой.

**Из вышеизложенного следует:**

1. Школьное питание организовано на достаточно хорошем уровне. Качество школьного питания соответствует требованиям и нормам Санпина. Процент охвата питанием высокий.
2. Совету по питанию школы продолжить вести постоянный контроль за качеством приготовления готовой продукции в школьной столовой.

**Председатель Совета по питанию Янбулатова К.А.**