

**Справка об организации горячего питания  
в КГУ «Общеобразовательная школа №13» отдела образования Осакаровского района  
управления образования Карагандинской области**

Тема: Организация горячего питания на начало 2023-2024 учебного года

Цель: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования

Срок исполнения - 1 неделя сентября

На начало учебного года в пищеблоке и обеденном зале произведен косметический ремонт. Питание осуществляет ИП Шандер Н.А., повар 4 разряда.

В школе ведётся систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания.

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания в 2023-2024 учебный год:

заместитель директора по УР Кошель Г.К., школьная медицинская сестра Рукавишникова А.В., социальный педагог Науменко А.А., классный руководитель 2 класса Шевелёва Т.П., председатель попечительского совета Байзель С.В.

В школе работает бракеражная комиссия в целях контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, санитарного состояния пищеблока.

На начало учебного года имеется приказ «Об организации горячего питания учащихся».

Составлен график посещения столовой учащимися школы, график дежурства администрации, план работы по организации горячего питания на 2023-2024 учебный год списки учащихся

1-4 классов, 5-11 классов из социально-уязвимых категорий.

На начало года бесплатным питанием охвачены дети из социально-уязвимых слоев населения (опекаемый, получающие АСП, иные категории) в количестве 5 человек (5 кл.-1, 6 кл.-1, 7 кл.-1, 8 кл.-1, 11 кл.-1) в течении учебного года.

Бесплатно питаются учащиеся начальных классов (1-4 классы) – 36 учащихся -100%.

Питаются за счет родителей (учащиеся 5-11 классов) – 28 учащихся -50%.

Предшкольный класс питается за счет родителей – 11 детей -100%.

Медсестра Рукавишникова А.В. ежедневно проверяет качество готовых блюд, в случае необходимости составляются акты проверки. Ежедневное меню вывешивается на стенд в обеденном зале. Меню утверждено Отделом образования Осакаровского района. Состав меню разнообразен: мясные блюда (говядина, курица) с гарнирами из гречки, макарон, пюре, витаминизированные салаты, один раз в неделю подаются рыбные блюда.

Все работницы столовой имеют медицинские книжки и своевременно проходят медосмотр.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства имеются.

Выводы и рекомендации:

1. Организация горячего питания организована на хорошем уровне.

1. Классным руководителям контролировать питание своих учащихся, смотреть за дисциплиной и уборкой грязной посуды (1-11 классы).

2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.

Замдиректора по УР Кошель Г.К.