**Справка по работе столовой МКОУ «Гельмецкая СОШ» в 2020 -2021 учебном году**

Работа школьной столовой проводилась по трем направлениям:

* анкетирование детей 1 - 4 классов питающихся бесплатно.
* соответствие меню с блакиражным журналом.
* взвешивание готовых блюд.

Проверку и анкетирование проводили с 7 по 10 сентября 2020 года. Комиссия в составе:

* 1. Шахбанова Н.Д., замдиректора по BP;
  2. Магомедова М.Д., замдиректора по нач.классам;
  3. Исмаилов М.Э., гл.бухгалтер школы;
  4. Махмудова М.А., соц.педагог;
  5. Таиров Р.Т., завхоз школы;
  6. Касумова С.Г., пред. родительского комитета;
  7. Алиева З.А., уч-ца нач.классов.

Учащиеся 1 -4 классов , 11 человек питаются бесплатно, анкетирование прошли 9 человек. Были выявлены следующие результаты:

* + 1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе? 1 - 4 класс 9 чел. Да;
    2. Удовлетворяет санитарное состояние школьной столовой? 1 -4 класс 7 чел Да.
    3. Питаетесь в школьной столовой? 1-4 класс 9 чел. Да;
    4. В школе получаете горячий обед с первым блюдом? 1 - 4 класс 9 чел. Да;
    5. Хватает ли вам продолжительности перемены? 1 -4 класс 9 чел. Да;
    6. Нравится ли вам питание в школьной столовой и почему если не нравится? 1 -4 класс 6 чел. Да 3 чел. не всегда;
    7. Наедаетесь ли вы в школьной столовой?

1-4 класс 5 чел. да 2 чел. Иногда 2 чел. нет

* + 1. Устраивает ли вас меню ?

1- 4 класс 4 чел. Да иногда 4 чел. Нет 1 чел.

* + 1. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным? 1-4 класс да 8 чел. 6-11 класс да 6 человек.

10.Ваши предложения по улучшению питание в школьной столовой 1-4 класс добавить в меню фрукты, разнообразить меню.

Наименование блюд соответствует блакиражному журналу.

Взвешивание готовых блюд проводилось 10 сентября 2020 года: Первое блюдо Суп лапша с мясом по норме 200 г факт 200 г. второе блюдо Творожная запеканка по норме 180 г. факт 190 г. третье блюдо Компот по норме 200 г. факт 210 г. хлеб по норме 30 г. факт 30 г.

Предложения и замечания: Все высказанные замечания и предложения

высказанные в анкетах принять к сведению.

Работу школьной столовой признать удовлетворительной.

10.09.2020 г. Подписи:

* + - 1. Шахбанова Н.Д., зам.директора по BP;
      2. Магомедова М.Д., зам.директора по нач.классам;
      3. Исмаилов М.Э., гл.бухгалтер школы;
      4. Махмудова М.А., соц.педагог;
      5. Таиров Р.Т., завхоз школы;
      6. Касумова С.Г., пред. родительского комитета;
      7. Алиева З.А., уч-ца нач.классов.

Характеристика условий размещения объекта питания Муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Гельмецкая средняя общеобразовательная школа"

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | 368700, республика Дагестан, Рутульский район, село Рутул, Центральная улица, дом 122 |
| ФИО руководителя школы | Таибов Ямудин Гайсидинович |
| ФИО заведующей столовой, повара | Таирова Альбина |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлено 5 водонагревателей |
| Отопление | Школьная котельная |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, 1 обеденный зал на 75 мест, моечные, кладовая |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В школе имеется специально оборудованная столовая на 75 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно- техническое состояние пищеблока удовлетворительное.

Режим питания:

Перемена Время Вид питания Классы

1-4

* + - * 1. перемена 9.15-9.30 завтраки

1-4

* + - * 1. перемена 10.15-10.30 обеды

Контролируется:

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* Качество мытья посуды;
* Условия и сроки хранения продуктов;
* Исправность холодильного оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой

Перечень оборудования школьной столовой в Муниципального казенного общеобразовательнго учреждения "Рутульская средняя общеобразовательная школа №1 им. И.Г.Гусейнова"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование оборудования | Кол-во |
| 1 | Ванна моечная Техно-ТТ ВМ-11/500 | 4 |
| 2 | Ванна моечная двойная Техно-ТТ ВМ-21/600 | 2 |
| 3 | Весы эл.товарные CAS DB II-150E | 1 |
| 4 | Весы эл. порционные CAS SW-5 | 1 |
| 5 | Водонагреватель проточный Гродноторгмаш ЭВПЗ-15 | 1 |
| 6 | Зонт вытяжной центральный с подсветкой для зонта GRINOX 2500x2000x350 | 1 |
| 7 | Зонт вытяжной пристенный с подсветкой для зонта GRINOX 1000x1000x350 |  |
| 8 | Картофелечистка Торгмаш МОК-150У | 1 |
| 9 | Котел АВАТ КПЭМ-100/9Т | 1 |
| 10 | Машина посудомоечная ELECTROLUX NHTD 505052 | 1 |
| 11 | Миксер ROBOT COUPE МР450 COMBI ULTRA | 1 |
| 12 | Облучатель бактерицидный настенный ELID ОБН-150 |  |
| 13 | Овощерезка ROBOT COUPE CL50 | 1 |
| 14 | Набор дисков ROBOT COUPE 1933 | 1 |
| 15 | Пароконвектомат RATIONAL SCC 61 WHITEFFICIENCY | 1 |
| 16 | Плита 4 конфорочная АВАТ ЭП-4П | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 17 | Подтоварник Техно-ТТ ПТ-500/1 | 3 |
| 18 | Привод универсальный Завод Торгмаш УКМ-ПК | 1 |
| 19 | Прилавок для 1 и 2 блюд АВАТ ACTA ЭМК-70КМУ | 1 |
| 20 | Прилавок для приборов АВАТ ACTA ПСП-70КМ | 1 |
| 21 | Прилавок нейтральный АВАТ ACTA ПГН-70КМ-02 | 1 |
| 22 | Рукомойник Техно-ТТ ВМ-12/3 00 | 2 |
| 23 | Сковорода опрокидывающая АВАТ ЭСК-90-0,47-70 | 1 |
| 24 | Стеллаж передвижной ITERMA 430 СТР 32Ш/604 | 3 |
| 25 | Стеллаж Техно-ТТ СТР-314/1200 | 3 |
| 26 | Стеллаж Техно-ТТ СТР-314/906 | 1 |
| 27 | Стол пристенный Техно-ТТ СПП-911/1207 | 2 |
| 28 | Стол пристенный Техно-ТТ СПП-911/1507 | 2 |
| 29 | Стол пристенный Техно-ТТ СПП-911/600 | 1 |
| 30 | Стол центральный Техно-ТТ СП-811/1200 | 1 |
| 31 | Стол для грязной посуды ITERMA 430 СБ- 361/800/760 ПММ/М | 1 |
| 32 | Стол для сбора отходов Техно-ТТ СПС-832/607 | 1 |
| 33 | Стол для чистой посуды ITERMA 430 СБ- 361/800/760 ПММ | 4 |
| 34 | Шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR СМ114- S | 1 |
| 35 | Электрокипятильник ДЕБИС КНЭ-100-01 с подставкой под эл. кипятильник Техно-ТТ ПК-500 | 1 |
| 36 | Кипятильник | 1 |
| 37 | Холодильник | 3 |
| 38 | Морозильная камера | 2 |
| 39 | Водонагреватель | 1 |

В медицинском кабинете оборудованы: кабинет медсестры и процедурный кабинет м.2), имеется горячее и холодное водоснабжение. Имеется необходимый перечень мебели, оборудования и медикаментов для оказания доврачебной помощи.

Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" №273-Ф3 от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы 2012-2017 г.г. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками Рутульской ЦРБ. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры, в том числе лабораторную диагностику.