**Справка**

**по результатам контроля по теме « Организация питания школьников в общеобразовательных организациях города**».

**Тема контроля**: Организация питания школьников в общеобразовательных организациях города.

**Цель**: изучение уровня организации питания школьников в общеобразовательных организациях.

**Задачи:**

- оценка эффективности деятельности администрации образовательных организаций по организации питания школьников.

- определение проблем в деятельности образовательных организаций по организации питания школьников.

**Методы контроля:**

- изучение и анализ документации;

- собеседование с руководителями организаций и другими участниками образовательного процесса.

**Сроки контроля:** 26, 27 ноября 2014 года.

**Состав инспектирующей группы**: главный специалист комитета по образованию и делам молодежи администрации города – О.М. Казанцева.

**Объекты контроля:** МБОУ «Белокурихинская СОШ № 1», МБОУ «Белокурихинская СОШ № 2».

Контроль в ОО осуществлялся в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 « 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;

-Законом Алтайского края «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по предоставлению компенсационных выплат на питание обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях, нуждающимся в социальной поддержке от 05.09.2007 № 541.

- Постановлением Администрации города Белокуриха Алтайского края от 07.10.2014 № 1599 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций города Белокуриха».

В ходе проверки изучены документы, состоялось собеседование с администрацией, работниками столовых, проводилось собеседование и анкетирование среди школьников МБОУ «БСОШ №1», МБОУ «БСОШ №2».

Контроль выявил, что в обеих школах горячее питание учащихся организовано в помещениях столовых. В МБОУ «БСОШ №1» пищеблок и обеденный зал расположен на втором этаже здания. В МБОУ «БСОШ №2» - на первом. Учащиеся занимаются в 2 смены. В помещениях столовых выделены и работают следующие производственные помещения: мясной цех, овощной цех, горячий цех, кондитерский цех и салатный. Санитарное состояние производственных и складских помещений соответствует требованиям, предъявляемым к их содержанию. Работники пищеблоков на рабочем месте находятся в специальной одежде. Столовая МБОУ «БСОШ №1» рассчитана на 126 посадочных мест, МБОУ «БСОШ №2» на 210. Мебель удобная и соответствует требованиям общепита. Время работы с 8.00 до 16.00 часов.

Со стороны Роспотребнадзора осуществляется постоянный контроль за качеством продукции: анализ на калорийность, витаминизация, химбаканализ, смывы. Учащиеся получают завтраки из расчета 30 рублей в день. Охват питанием учащихся составляет 92,3%.

Установлен следующий режим питания:

- МБОУ «БСОШ №1»: 1 смена - 1 перемена – начальные классы, 2 перемена – 5,7 классы, 3 перемена – 8- 11 классы.

2 смена- 1 перемена – начальные классы.

- МБОУ «БСОШ № 2»: 1 смена – 2 перемена - 1, 4 классы; 3 перемена – 5, 9 классы.

2 смена – 2 перемена – 2, 3 классы; 3 перемена – 6,7,8 классы.

Продолжительность перемен 20 минут.

За истекший период были обеспечены бесплатным питанием следующие категории детей:

- дети – инвалиды;

- обучающиеся, стоящим на учёте в комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав, находящихся в социально опасном положении;

- обучающимся из малообеспеченных и многодетных семей;

Все дети из льготной категории ежедневно обеспечиваются полноценным сбалансированным горячим питанием. Завтрак состоит из 1 или 2, 3 витаминизированных блюд. Примерное меню составленное на 20 дней согласовано ТО Роспотребнадзора и утверждено директором школы. За истекший период 2014-2015 учебного года, со стороны Роспотребнадзора не зафиксированы вспышки инфекционных заболеваний, отравлений, использование для приготовления завтраков из недоброкачественных продуктов.

План внутришкольного контроля, содержит мероприятия, направленные на организацию питания школьников: проверки, анкетирование. По результатам контроля оформляются справки и доводятся до участников образовательного процесса через совещания и планерки коллектива.

Вывод: В общеобразовательных организациях работа по организации питания школьников проводится в соответствии с нормативными и локальными документами.

Рекомендовано: педагогическому коллективу регулярно проводить беседы, классные часы, родительские собрания с приглашением шеф- повара, медицинского работника о необходимости полноценного здорового питания и организации здорового образа жизни

Главный специалист комитета по образованию

и делам молодежи О.М. Казанцева

04.12.2014