Контроль за качеством приготовления пищи в школе, соблюдением технологии приготовления блюд, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы осуществляет медицинский работник (врач, фельдшер). Лабораторные исследования питания проводятся периодически сотрудниками Роспотребнадзора. Результат анализа совпадает с результатом химического состава рациона по количеству израсходованных продуктов. Также проводятся лабораторные исследования (смывы) на энтеробиоз, кишечную палочку, наличие патогенной флоры.  За три года никаких нарушений не выявлено. Технологические карты в наличии.

Ответственной за организацию горячего питания, за учёт использованных дотационных и компенсационных средств назначена социальный педагог Худякова Т.Н.

По итогам проверки состояния питания учащихся систематически издаются приказы. Ежемесячно проверяется состояние столовой. Ежедневно бракеражной комиссией проверяется качество приготовления пищи. В состав бракеражной комиссии вошли родители, социальные педагоги, школьный фельдшер, зам. директора по ВР.

Составлены графики дежурства классов по столовой, дежурства учителей, график питания классов.

В школе ведутся журналы.

За качеством питания постоянно следит комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся – бракеражная комиссия.  В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Бракераж готовой продукции осуществляется медицинским работником школы, в случае его отсутствия социальным педагогом за 30 минут до приема пищи учащимися.

*Основные направления деятельности комиссии:*

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

2. Осуществляет контроль:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;   
- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;   
- За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;   
- За качеством готовой продукции;   
- За санитарным состоянием пищеблока;   
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;   
- За организацией приема пищи обучающихся;   
- За соблюдением графика работы столовой.

3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

5. Вносит администрации образовательного учреждения  предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

6. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

Среди членов комиссии кроме администрации школы, учителей есть члены общешкольного родительского комитета и члены ученического совета.

Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

На пищеблоке ведется следующая документация:

- Бракеражный журнал сырой продукции;

- Бракеражный журнал готовой продукции.

- Тетрадь контроля за температурным режимом холодильного оборудования.

- Журнал  контроля за «с»-витаминизацией 3 блюда.

- Журнал здоровья сотрудников пищеблока.

- Журнал санитарного состояния пищеблока.

Учет питающихся детей ведется по табелям посещаемости с ежедневной отметкой присутствующих. Табеля заполняются классными руководителями под контролем социального педагога. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

С целью предотвращения пищевых отравлений и инфекционных болезней за организацией питания ведется постоянный контроль со стороны медицинского работника, социального педагога, комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы № 11. Осуществляется контроль за качеством поступающей продукции, правильностью приготовления блюд, санитарно-эпидемиологическим режимом, гигиеной сотрудников, своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками школы.