

Анализ выполнения программы производственного контроля в МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» за 2023 год

Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" определяет компетенцию образовательной организации в области охраны и укрепления здоровья детей. Согласно части 1 статьи 37 организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

В школе организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся 1-11 классов.

Питание организовано в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Положением об организации горячего питания обучающихся 5-11 классов, Положением об организации бесплатного горячего питания и обеспечения бесплатным молоком обучающихся 1-4 классов, Положением о бракеражной комиссии, приказом по школе «Об организации горячего питания обучающихся школы в 2023-2024 учебном году». Все нормативные документы размещены на официальном сайте школы.

В школе имеется пищеблок, расположенный в приспособленных помещениях, столовая на 60 посадочных мест. На пищеблоке работают повар и два помощника повара. Повар и помощники повара имеют непрофильное среднее специальное образование. В 2019 -2020 году повар и помощники повара прошли курсы повышения квалификации в ООО «МИРО» (Саратов) по дополнительной профессиональной программе «Особенности профессиональной деятельности повара в сфере образования». В филиале в п. Советский имеется пищеблок на 60 посадочных мест. На пищеблоке работают повар и помощник повара. Образование у обоих основное общее.

Пищеблоки оборудованы необходимым минимумом технологического оборудования, столовой мебелью, кухонной и столовой посудой, дезинфицирующими и моющими средствами, средствами индивидуальной защиты.

В 2023 году материально-техническая база школьного пищеблока значительно улучшилась. За счет средств трансферта приобретена

кухонная посуда в пищеблоке основной школы и филиала.

Питание организовано на основании примерного 10-дневного меню для детей 7-11 лет и для детей 12-18 лет, утвержденного приказом директора школы. Меню соответствует санитарным требованиям, составлено с учетом мнения обучающихся и родителей обучающихся. На основании примерного меню составляется ежедневное меню, которое размещается на сайте школы. Там же размещаются и фотографии блюд ежедневного меню.

В целях контроля за организацией питания в школе разработана программа производственного контроля. В программе проанализированы опасности и риски в организации питания. Ежедневный контроль питания осуществляется бракеражной комиссией. Бракеражная комиссия контролирует качество поступающего на пищеблок сырья, а также качество и вес готовой продукции. Ведутся журналы бракеража. Также ежедневно контролируется состояние здоровья работников пищеблока, температурный режим холодильного оборудования, температура и влажность в складских помещениях. В целях контроля за выполнением натуральных норм питания ведется ведомость контроля за рационом питания.

Лабораторные исследования воды, микробиологические исследования проб готовых блюд, смывов, сырой продукции и т.д. проводятся специалистами Роспотребнадзора в соответствии с договорами. В мае 2023 года специалисты лаборатории Роспотребнадзора провели проверку пищеблока. Нарушений по программе производственного контроля не выявлены.

Контроль за организацией горячего питания ведет и родительская общественность. Разработано положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся на основании Методических рекомендаций МР 2.4.0108-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г. Приказом утвержден состав комиссии по родительскому контролю, план работы комиссии в 2023-2024 учебном году. Порядок доступа родителей на пищеблок осуществляется на основании протокола заседания оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23 апреля 2021 года № ГД-34/01 пр. В соответствии с положением родительский контроль осуществляется по плану не реже одного раза в месяц, при необходимости – чаще. Результаты контроля

оформляются в журнале родительского контроля. Для родителей обучающихся начальной школы в фойе оформлен информационный стенд по вопросам организации бесплатного питания.

В сентябре 2023 года проведено анкетирование родителей обучающихся начальной школы по оценке качества организации горячего питания. Результаты анкетирования выставлены на сайте школы. По результатам разумных предложений родителей внесены изменения в примерное 10-дневное меню.

100% обучающихся начальной школы охвачены горячим обедом. В целом горячим обедом обеспечены 96, 6 % обучающихся 5-11 классов, горячими завтраками обеспечены 17 % обучающихся 5-11 классов основной школы и 100% обучающихся филиала в п. Советский. Для учета питающихся классными руководителями ежедневно заполняется табель учета питания.

Вопросы организации питания рассматриваются на совещаниях при директоре не реже двух раз в год.

В целях пропаганды здорового и полноценного питания в школе ведется планомерная воспитательная работа. Регулярно во всех классах проводятся классные часы, посвященные здоровому питанию. В 1-4 классах интегрировано на уроках ОБЖ реализуется программа «Разговор о правильном питании»: в 1-2 классах – модуль «Разговор о правильном питании», в 3-4 классах – модуль «Две недели в лагере здоровья». В 5-6 классах данная модуль «Формула правильного питания» реализуется на классных часах. На школьном сайте оформлена страница «Здоровое питание», где размещены информационные материалы, а также разработки педагогов школы по программе «Разговор о правильном питании».

В 2023 году школьная столовая приняла участие в областном конкурсе «Лучшая школьная столовая», но призовое место не заняла.

Проблемы в организации питания школьников:

Приспособленное помещение пищеблока в основном здании школы, которое не позволяет организовать правильную поточность технологического процесса.

Отсутствие необходимых цехов: для приготовления салатов, обработки яиц и т.д., мало места на складе.

Постоянная острая необходимость в пополнении запасов столовой посуды.

Недопонимание некоторыми обучающимися и их родителями важности горячего питания в школе.