

Анализ выполнения программы производственного контроля в МОУ
«СОШ N 2 р.п. Дергачи» за 2024 год

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(СанПин 2.3/2.4.3590-20), 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».

Ответственным за питание назначена заместитель директора по ВР Шабаева Т.М.

В базовой 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 - основное общее.

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

В 2024 году материально-техническая база школьного пищеблока практически не пополнялась. За счет средств трансферта приобретена кухонная посуда в пищеблоке основной школы и филиала.

В соответствии с приказом по школе бесплатное питание (горячий обед) за счет средств Федерального бюджета организовано для всех обучающихся начальной школы. Обучающиеся на дому (2 чел) получают денежную компенсацию в размере 52 руб. 70 копеек за дни обучения. В качестве дополнительного питания все обучающиеся начальной школы получают бесплатное молоко за счет средств областного бюджета в количестве 0.2 л каждый день обучения. За родительскую плату желающие обучающиеся начальной школы получают горячий завтрак. Обучающиеся с ОВЗ, инвалиды, дети из семей СВО в соответствии с постановлением главы ДМР получают бесплатный завтрак за счет средств местного бюджета.

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. В течение года в меню дважды вносились изменения на основании анкетирования обучающихся и родителей . На основании примерного меню составляется ежедневное меню, которое размещается на сайте школы.

В соответствии с приказом двухразовое горячее питание за родительскую плату организовано для всех желающих обучающихся 5-11 классов. Стоимость горячего обеда – 80 руб, горячего завтрака – 30 руб. Дети льготной категории (из многодетных и малообеспеченных семей) получали дотацию на горячее питание в размере 20 руб в день.

Дети, посещающие ГПД , получают полдник за счет родительских средств (20 руб). Сбор денежных средств осуществляют члены совета родителей.

Ежемесячно ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием. Процент охвата учащихся начальных классов одноразовым горячим питанием составил 100% , в 5-11 классах — 95-96%. Один ребенок в прошедшем учебном году получал особое диетическое питание (сахарный диабет).

Администрацией школы и бракеражной комиссией организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. 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.

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 2024-2025 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-34/01пр. 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 2024 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.

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.

Лабораторные исследования воды, микробиологические исследования проб готовых блюд, смывов, сырой продукции и т.д. проводятся специалистами Роспотребнадзора в соответствии с договорами. В мае и в ноябре 2024 года специалисты лаборатории Роспотребнадзора проводили проверку пищеблока. Нарушений по программе производственного контроля не выявлены.

Питание осуществлялось на основании 10-дневного меню, утвержденного директором школы . Ежедневно в обеденном зале вывешивалось меню на 7-11 и 12-18 лет. Меню для детей 12-18 лет также ежедневно выставлялось на официальном сайте школы, меню для детей 7-11 лет загружалось в единую систему Федерального мониторинга. Ежедневно в сообществе «ВКонтакте» выставляется фото завтраков и обедов.

Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах в соответствии с графиком питания. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. С

октября 2024 года к дежурству по столовой привлекаются обучающиеся школы в соответствии с положением о дежурстве по школе.

Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем или педагогом-предметником. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный администратор. Использованная посуда убирается учениками на специальный стол для использованной посуды.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся разработана нормативная база по организации питания:

- Приказы по школе об организации питания 5-11 классов и об организации бесплатного горячего питания обучающихся начальной школы.
- Положение об организации горячего питания.
- Положение о бракеражной комиссии.
- Программа производственного контроля и использованием принципов ХАССП на 2024 год.
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Приказ о работе общественного совета, с привлечением родителей (законных представителей) по оценке качеству организации питания.
- Паспорт школьного пищеблока.

Вся нормативная база по организации питания размещена на школьном сайте.

Витаминизация проводится за счет включения в меню витаминизированных напитков. Витаминизированный напиток «Витошка» предусмотрен два раза в неделю, витаминизированный кисель «Витошка» – один раз в неделю. Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале бракеража готовой продукции. Работниками столовой пройден медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестация гигиенической подготовки. Анализ ведомости контроля за рационом питания и меню позволил сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, рыбу. Недостаточно получают молочные и кисломолочные продукты.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

На складе имеются стеллажи, холодильное и морозильное оборудование. Оборудован отдельный склад для сырых овощей. Складское помещение оборудовано сплит-системой. На все продукты имеются необходимые сопроводительные документы. Завхоз ведет журнал учета температурного режима и влажности складских помещений, температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража сырой продукции, своевременно гасит документы на скоропортящиеся товары в системе «Меркурий». Медсестра школы ведет журнал бракеража готовой продукции, ведомость контроля за рационом питания, журнал витаминизации блюд, гигиенический журнал.

Ежегодно проводится косметический ремонт столовой.

В школе ведётся работа по пропаганде здорового питания. Проводится просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания на классных часах, на уроках окружающего мира, биологии, технологии, литературного чтения, основ безопасности жизнедеятельности. На официальном сайте школы оформлена страничка для родителей и детей о правильном питании. Обучение учащихся по программе «Разговор о правильном питании» проводилось на часах классного руководства и интегрировано с уроками «Мы и окружающий мир» в начальной школе. В библиотеке имеются рабочие тетради по работе над этой программой. Также классные руководители используют в своей работе методические материалы, презентации и мультфильмы с сайта «Nestle. Правильное питание».

По результатам анкетирования родителей начальных классов организацию питания в школе можно считать удовлетворительной. Столовая укомплектована штатом. Имеются

необходимый набор помещений, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения; технологическое, холодильное оборудование, моющие и дезинфицирующие средства.

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

Вывод: Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

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.

Постоянная острая необходимость обновления столовой посуды;

Недопонимание некоторыми родителями важности горячего питания школы. Материальные проблемы некоторых семей, которые не позволяют в полной мере обеспечивать горячим питанием 100 % обучающихся.

Задачи на 2025 год:

Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.

Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.

Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

Организовать работу по пополнению материальной базы школьной столовой (посуда, тазы, половники).

Директор школы: О.В. Малофеева

Ответственный за питание: Т.М. Шабаева

