

Анализ работы по организации горячего питания

в МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» в 2023-2024 учебном году

Организация питания обучающихся в школе осуществлялась 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). Ответственным за питание была назначена заместитель директора по ВР Шабаева Т.М.

В соответствии с приказом по школе бесплатное питание (горячий обед) за счет средств Федерального бюджета организовано для всех обучающихся начальной школы. Обучающиеся на дому (1 чел) получает 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 получали и горячий завтрак. Обучающиеся с ОВЗ, инвалиды, дети из семей СВО в соответствии с постановлением главы ДМР получали бесплатный завтрак за счет средств местного бюджета.

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, получали полдник за счет родительских средств (20 руб).

Сбор денежных средств осуществляли 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 был 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. Родительский контроль за организацией горячего питания работал ежемесячно по графику. Замечания по работе пищеблока со стороны родительского контроля не было.

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 находились в обеденном зале только на переменах в соответствии с графиком питания. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществлялось путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся к дежурству по столовой не привлекались.

Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. 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

Витаминация проводится за счет включения в меню витаминизированных напитков «Витошка» два раза 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 получали мясо, овощи, рыбу. Недостаточно получали 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 ОБЖ 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.

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 учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Задачи на 2024-2025 учебный год:

1. Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
3. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.
4. Организовать работу по пополнению материальной базы школьной столовой (посуда, тазы, половники).

Исп.: Шабаетва Т.М. – отв. за питание