

Анализ работы по организации горячего питания

в МОБУ «Уранская СОШ» в 2022-2023 учебном году

Организация питания обучающихся в школе осуществлялось 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 Бывальцева Е.В. – учитель школы.

В МОБУ «Уранская СОШ» было организовано горячее питание для учащихся 1-11 классов – 117 учащихся согласно приказу по школе от 26.08.2022 г № 26 «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году» и еще одному приказу от 09.01.2023г №62 «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2023 учебном году».

Для всех обучающихся организовано одноразовое горячее питание — завтрак за счёт бюджетных средств и родительской платы. Стоимость бесплатного завтрака для 1-4 классов с 01.09.2022г составлял 68,74руб., а с 10.01.2022г -61,41руб. (федеральный- 55,8 руб., региональный- 12,25руб.; муниципальный- 0,69 руб.) для учащихся 5-11 классов дотация 12,59руб., с родительской доплатой (8руб). Сбор средств осуществлялось членами Совета родителей с последующей сдачей повару, для обучающихся с ОВЗ, осваивающих программы начального общего, основного общего в муниципальных ОО бесплатное двухразовое питание базовой стоимости в размере 67,60 рублей.

Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием. Не посещали столовую учащиеся только в случае отсутствия по болезни. Процент охвата учащихся начальных классов одноразовым горячим питанием составил 100% (52 уч-ся), в 5-11 классах — 100% (65 уч-ся). По сравнению с 2021-2022 учебным годом охват одноразовым питанием сохранился. Детей, которым предписан диетический стол - нет. Буфетной продукцией обеспечения не было, так как охвачены питанием 100% учащихся и продукция не реализуется.

Питание обучающихся МОБУ «Уранская СОШ» осуществлялось в

соответствии с нормативными требованиями. 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.

Питание осуществлялось на основании 10-дневного меню, утвержденного директором школы и директором МУП "Новосергиевка АКВА". Ежедневно в обеденном зале вывешивалось меню на 7-11 и 12-18 лет и меню для детей с ОВЗ. Обучающиеся находились в обеденном зале только на переменах, после окончания второго и третьего урока и во время, отведенное графиком питания. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществлялось путем предварительного накрытия столов.

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 ОО разработана нормативная база по организации питания:

Приказ №26 от 26.08.2022г. "Об организации питания учащихся с 1 по 11 в МОБУ "Уранская СОШ" на 2022-2023уч.год"

Положение о бракеражной комиссии

Программа производственного контроля и использованием принципов ХАССП

Приказ № от 09.01.2023г. "Об организации питания учащихся с 1 по 11 в МОБУ "Уранская СОШ" в 2023уч.год"

регламент питания на 2022-2023 учебный год

Приказ о создании бракеражной комиссии

Приказ о назначении ответственного за питание

Ассортиментный перечень 2022-2023уч.г

Организация и контроль качества питания обучающихся в школьной столовой на 2022-2023 уч.г

Приказ о работе общественного совета, с привлечением родителей (законных представителей) по оценке качеству организации питания

Витаминизация проводится за счет включения в блюда витамина «С» (в охлаждённый чай, компот). Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале бракеража готовой продукции. Работниками столовой пройдены 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,

различные каши, в том числе приготовленные на молоке.

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.

Ежегодно проводится косметический ремонт столовой. Проведение капитального ремонта и переоснащение столовой планируется на 2024 год

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. Оформлен стенд «Правильное и здоровое питание», вывешены плакаты: «Что полезно есть», «Как правильно есть». Обучение учащихся по программе «Разговор о правильном питании» проводилось на часах классного руководства. Были получены учебники и тетради по работе над этой программой. Также классные руководители используют в своей работе методические материалы, презентации и мультфильмы с сайта «Nestle. Правильное питание».

Инициативной группой родителей проводится проверка качества горячего питания школьников. Замечаний к администрации школы и работникам столовой не было: на кухне и в зале порядок, горячий завтрак и обед, по отзывам родителей, — вкусный и сытный.

Еженедельно для родителей на школьном сайте выставлялась информация в разделе food. Ежедневно выставляли на сайте школы меню и фото контрольного блюда.

По результатам анкетирования среди родителей и детей организацию питания в школе можно считать удовлетворительной. Столовая обеспечена штатами и необходимым технологическим оборудованием. 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. Требуется замена производственных столов.

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.

Исп.: Бывальцева Е.В. – отв. за питание