

**Анализ
работы по организации питания
в 2022-2023 учебном году
МОБУ "Судьбодаровская средняя общеобразовательная школа»**

Организация питания обучающихся в Судьбодаровской школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положения о бракеражной комиссии в МОБУ «Судьбодаровская СОШ», приказа № 49/1-од от 31.08.2022 года "О бракеражной комиссии", приказа № 1-од от 09.01.23 года "Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2022 году", ответственным за организацию горячего питания назначена Жуковская Н.Б.

Общая численность учащихся в школе 81 человека, горячим питанием охвачено (100%), двухразовое горячее питание получают учащиеся 4 – 11 классов

Для всех обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Стоимость завтрака на одного ребенка 1-4 класса составляет 61,41 рубль, для учащихся 5-11 классов составляет 12,59 рублей, для детей с ОВЗ организовано бесплатное двухразовое горячее питание стоимостью – 71,3 рублей руб., обеда – 55 рублей. Питание организовано за счёт бюджетных средств и родительской платы.

Питание обучающихся МОБУ «Судьбодаровская СОШ», осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайте школы. На сайте школы ежедневно размещается меню учащихся 1-4 классов с фотографиями контрольных блюд. Ежедневно выставляется меню горячего питания в формате food.

Вопросы по организации питания рассматривались в течение года на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре, на Совете школы.

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, организовано дежурство учителей по столовой, осуществляется родительский контроль, результаты которого размещаются на сайте школы.

Имеется современно оформленный зал для принятия пищи учащимися, рассчитанный на 100 посадочных мест. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню.

Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания второго урока и во время, отведенное графиком питания. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой.

Каждый класс сопровождается в столовую педагогом или классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель, классные руководители.

Перед входом в помещение столовой организовано специальное место с горячей водой для мытья рук, оборудованное электрическими сушилками.

Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды.

Выполняются требования к организации питьевого режима, на первом этаже имеется питьевой фонтанчик, в столовой имеется кипяченая вода и одноразовые стаканчики.

С целью совершенствования системы организации школьного питания

обучающихся ОО разработана нормативная база по организации питания.

Нормативные документы школьного уровня:

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;

Положение о бракеражной комиссии;

Приказ № 49/1-од от 31.08.2022 года "О бракеражной комиссии";

Приказ № 1-од от 09.01.2023 года "Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2023 году";

График питания;

Санитарно-эпидемиологическое заключение;

Ассортиментный перечень реализуемой продукции;

Договор на организацию горячего питания учащихся;

Состояние сайта - раздел «Организация питания обучающихся» - ведётся.

В ОО создана и работает бракеражная комиссия по организации качества питания учащихся

Бракеражная комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежедневно осуществляет контроль.

Результаты проверки отмечаются в журнале "Бракеража готовой кулинарной продукции".

На протяжении всего учебного года в школе работал родительский контроль. Который осуществлял контроль за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленной пищи, осуществлял контроль взвешивания готовых блюд, санитарным состоянием помещения, посуды и безопасностью приема пищи.

В рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» прошли обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания» - 2 учащихся, ответственная за школьное питание, повар, 4 родителя. Все получили сертификаты.

В школе организовано питание детей с ОВЗ. Имеется пакет документов по этому вопросу.

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного меню, утвержденного директором школы и директором МУП "Новосергиевка АКВА" в соответствии с технологическими картами. Доставка продуктов осуществляется специализированным, оборудованным транспортом, соответствующим санитарным требованиям.

В пищеблоке работает 1 человек

Работник столовой регулярно проходят профессиональную подготовку и гигиеническое обучение один раз в год.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ ведомости контроля за рационом питания и меню – позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, рыбу, мясо птицы, овощи, фрукты, салаты, различные каши, в том числе приготовленные на молоке.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН п. 2.4.2.

Разделочные столы и доски маркированы, в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МВ - мясо вареное, МС - мясо сырое, ОС - овощи сырые, ОВ - овощи вареные, РС - рыба сырая, РВ - рыба вареная, КВ - куры варёные, Х - хлеб, и т.д. Ножи хранятся в "ножках" и соответственно маркированы.

Мытье и дезинфекция посуды производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

После каждой операции разделочные доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллаж. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных стеллажах. Кухонная посуда (кастрюли, термоса) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью.

Результаты проверки прохождения медосмотра и гигиенической аттестации работниками кухни: медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

На пищеблоке ежегодно проводится текущий ремонт (побелка потолка и стен, покраска пола)

Вид горячего водоснабжения на пищеблоке - накопительный водонагреватель – 2 шт. Наличие инструкций по мытью, посуды, график генеральной уборки (один раз в неделю по пятницам). Общее состояние – удовлетворительное.

Результаты проверки объема выданных блюд учащимся в соответствии с технологическими картами.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (данные бракеражного журнала)

Суточные пробы берутся своевременно и хранятся в холодильнике, с указанием даты и времени.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Гигиенический журнал»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима и влажности»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
- "Журнал бракеража продовольственного сырья"
- "Ведомость контроля за рационом питания"
- "Журнал неисправности технологического оборудования"
- "Журнал санитарной обработки"

С целью развития системы организации питания, формирования культуры питания учащихся проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Мое настроение после обеда», проведенного в 2022 году 100% старшеклассников и 92% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно проводятся анкетирование родителей: «Культура питания ребенка», «Завтракает ли ребенок дома» и другие. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственная за питание Жуковская Н.Б. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Родители о питании в школе» на вопрос – удовлетворяет ли Вас организации питания в школе? – 84% родителей дали положительный ответ. А вопрос – удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 78% родители ответили «Да». В школе имеются информационные стенды, содержащие: меню на каждый день, график работы школьной столовой, основные принципы рационального питания, режимы питания школьников, особенности питания подростков, различные советы по приготовлению здоровой и вкусной пищи, последние новости медицины, рекомендации для родителей по организации питания детей дома, состав тех или иных продуктов, информацию о вредных веществах,

содержащихся в продуктах. Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Правильное питание». Ежегодно проводится диагностика учащихся «Уровень заболеваемости учащихся».

Выводы:

Питание обучающихся МОБУ "Судьбодаровская СОШ" 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, организовано дежурство учителей по столовой.

Директор МОБУ «Судьбодаровская СОШ»



С.Н.Азнабаева

Исполнитель ответственности по питанию

Н.Б.Жуковская