

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 9 ИМ. Н.В. СТАРШИНОВА Г. ФЕОДОСИЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

Справка

«Выполнение норм и качества питания в 2022/2023 учебном году»

Объект контроля: реализация мер по организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержка и создание комфортной образовательной среды

Время проведения контроля: апрель 2023 года

Цель контроля:

- количественная оценка охвата горячим питанием обучающихся школы (за родительскую плату и бесплатным питанием);
- контроль качества предоставляемой продукции.

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда.

В школе ведется работа по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на втором этаже, рассчитана по проекту на 200 посадочных мест. Количество учащихся в школе – 1047. Занятия проходят в одну смену.

100% учащихся школы охвачены горячим питанием.

Охват учащихся питанием

	Наименование показателей	2022-2023 учебный год
1	Общее количество учащихся	1047
2	Количество учащихся, охваченных горячим питанием (от общего числа)	177
	1-4 классы	63
	5-9 классы	58
	10-11 классы	8
	денежная компенсация (надомники)	4
	под опекой	5
	дети, участников СВО	39
	отказов от питания	13
3	Общий охват питанием с буфетной продукцией	100%
4	ГПД	100%
5	За счёт средств родителей	100%

Горячие завтраки школьники получают с первой по четвертую перемену. Обед начинается в 13.00 часов для группы продленного дня. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

С целью проверки качества продуктов и готовой кулинарной продукции, соблюдением рецептур и технологических режимов в школе вела работу бракеражная комиссия. В течение учебного года прошли следующие плановые проверки:

- правильности табеля (ежемесячно);
- качества поставляемой продукции;

- соответствия рациона питания утверждённому меню;
- санитарного состояния пищеблока;
- соблюдение графика работы столовой.

Рабочий день в столовой начинается в 8.00 и заканчивается в 15.00 ч.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Перед новым учебным годом с работниками столовой проводится учеба ведущими специалистами РОО и сотрудниками санэпиднадзора. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое двухнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.

В школе действует программа «Правильное питание», цель которой является обеспечение качественным питанием обучающихся в школе. В рамках программы классные руководители проводят классные часы и родительские собрания на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни.

С сентября 2021 года в школе организован родительский контроль за организацией питания обучающихся. Два раза в месяц родители проверяют чистоту обеденного зала, соответствие ежедневного меню, соблюдение работниками столовой санитарных норм. По итогам проверки составляется акт и заполняется чек-лист. Итоговая ежемесячная информация по итогам проверки размещается на сайте образовательного учреждения в разделе горячее питание.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. Работники школьной столовой с удовольствием участвуют во внеклассной жизни коллектива. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

ВЫВОДЫ:

1. Хороший охват горячим питанием наблюдается в начальных классах - он составил 100%. Ниже показатели в старшем и среднем звене. В школе наряду с организованным питанием учащихся работает буфет. В ассортименте буфета всегда имеются несколько видов натуральных соков и других напитков, а также разнообразный ассортимент свежей выпечки.
2. Несоответствия меню, недовесов отпускаемой продукции наблюдалось неоднократно. Данный вопрос был своевременно решён с руководством МУП «Школьный комбинат». Качество питания соответствует хорошему уровню. Итоги проверок обсуждались на совещании при завучах. Контроль за организацией приёма пищи показал, что культура

поведения и приёма пищи обучающихся школы находится на недостаточном уровне. Имеются случаи несоблюдения правил личной гигиены, неаккуратного поведения за столом. Также имеются замечания по качеству дежурства в столовой.

3. Все обучающиеся из многодетных, малообеспеченных, дети-сироты и лишённые опеки родителей обеспечены 100% горячим питанием бесплатно. Учёт бесплатного питания ведёт социальный педагог Родницкая Т.А. и классные руководители.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Активизировать работу педагогического коллектива с родителями обучающихся школы с целью увеличения числа охваченных горячим питанием из числа среднего звена до 95 %.
2. Классным руководителям продолжить работу по созданию условий для развития у обучающихся культуры поведения в общественных местах, соблюдению обучающимися личной гигиены перед едой.
3. Провести совместные мероприятия с МУП «Школьный комбинат» по улучшению качества питания в образовательной организации.

Заместитель директора по УВР

М.В.Мойсеенко