

Аналитическая справка
по организации питания школьников
МАОУ МО Динской район «СОШ №30 имени Н.А. Примака»
в сентябре 2022-2023 учебного года

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 29 сентября 2022 года.

Цель проверки:

организация питания учащихся;
наличие документов по организации питания и правильность их оформления; анализ меню;
работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Габлая В.А., заместителем директора по ВР Тудос Т.А., представителями родительской общественности Подолякиной Т.А.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
 2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
 3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
 4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
 5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом
- Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022 -2023 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является шеф-повар Пивоварова М.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. 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, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню - требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на высоком уровне.

Выводы:

Питание обучающихся МАОУ МО Динской район «СОШ №30 имени Н.А. Примака» 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.

Рекомендации:

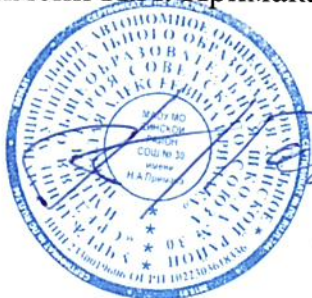
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
2. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
3. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.

Ответственная за организацию питания

в МАОУ МО Динской район СОШ №30 имени Н.А. Примака

 Минакова Е.Г.







Аналитическая справка
по организации питания школьников
МАОУ МО Динской район «СОШ №30 имени Н.А. Примака».

Тема: Организация питания в школьной столовой

Дата 27 октября 2022г.

Цели:

1. Охват питанием.

Всего в МАОУ МО Динской район «СОШ №30 имени Н.А.Примака» 965 обучающихся, из них питаются в среднем 560 человек.

В школе охвачено горячим питанием 58% обучающихся.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую.

Поставщики продуктов: ИП Белоусова Н.В..

3. Формы обслуживания.

График питания учащихся
МАОУ МО Динской район СОШ № 30 имени Н.А. Примака
на I четверть 2022-2023 учебного года

I смена		
время	класс	второй прием пищи для детей с ОВЗ
08.35 – 08.55	1а;1б; 1в;1г	
09.30 – 09.50	2а;2в;3б;4а;5а,5б	5в
10.20 – 10.40		1а;1б; 1в;1г
10.30 – 10.50	5в;7в; 8а, 8б;8в;10а;10б 9а;9б; 9в;11а;11б	2а;2в;3б;4а;5а,5б
12.20 – 12.40		7в;8а;8б; 8в; 9а;9б;9в
II смена		
14.00 – 14.20	4б;4в;4г;2б;2г	
15.00 – 15.20	3а;3в;3г;6а;6б;6в;6г;7а;7б;7г	3а;3в;3г;6а;6б; 6в;6г;7а;7б;7г 4б;4в;4г;2б;2г; 6а;6б

Школьная столовая рассчитана на 180 посадочных мест.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета..

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока и дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Меню делится на возрастные категории.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное директором школы..

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

4. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН 2.4.5.2409-08

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670ккал до 2390ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются холодильники, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

5. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся».

ВЫВОДЫ:

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако,

сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Основное направление в организации питания обучающихся школы — это обеспечение всех школьников горячими завтраками. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

Совместная работа школы, семьи, работников столовой позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- 4..Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.

Ответственная за организацию питания
в МАОУ МО Динской район СОШ №30 имени Н.А.Примака



Минакова Е.Г.

