

Справка

Организация и охват обучающихся школы всеми видами питания

Цель: Проанализировать состояние и организацию питания школьников, информационно-просветительскую работу классных руководителей по организации горячего питания

Объект контроля: ответственные за питание в ОУ.

Вид контроля: фронтальный

Методы контроля: собеседование, наблюдение, проверка документации

Сроки: сентябрь 2024г.

Проверяющий: зам. директора по ВР Богданова Е.С.

В сентябре согласно плану ВШК была организована проверка организации питания школьников на начало учебного года.

В МОУ «СОШ №13 г. Зеленокумска» реализуется программа по формированию культуры здорового питания школьников «Питание – здоровье-жизнь».

На начало учебного года были изданы приказы по организации питания учащихся («Об организации питания обучающихся» приказ № 198 от 02.09.2024 г.), назначена ответственным за организацию питания Минакова Е.И.

Действующий рацион питания разработан на основе Примерного меню, согласован с территориальным управлением Роспотребнадзора и соответствуют по составу рациона (блюда), по выходу блюд (вес), по пищевой ценности рациона (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность). Имеется ежедневное меню, утвержденное директором, где содержится информация о массе и составе блюд.

Штат столовой состоит из 4 штатных единиц: шеф-повар, повар, кладовщик, подсобный рабочий.

Питание осуществляется по утвержденному графику. За каждым классом закреплены посадочные места в обеденном зале. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Во время приема пищи в зале находится дежурный учитель. Ежедневно ответственными учащимися из классов подаются заявки на питание, дежурные по столовой накрывают столы согласно заявкам.

При входе в столовую размещен информационный стенд и Уголок потребителя со следующей информацией:

- график питания обучающихся;
- график работы столовой;
- график осуществления дезинфекции;
- утвержденное меню, в том числе и ежедневное;
- информация о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов;

- информация о льготном питании для учеников 5-10 классов;
- информация о поставщиках;
- информация о горячей линии по вопросам организации питания;
- программа организации питания в школе «Питание-здоровье-жизнь»;
- положение о бракеражной комиссии и др.

Набор помещений и оборудование позволяющее осуществлять реализацию блюд, приготовление первых и вторых блюд, горячих напитков. Питание обучающихся осуществляется в обеденном зале с количеством 65 посадочных мест. Перед столовой установлено 5 раковин для мытья рук. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья). Оборудование, инвентарь, посуда соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

При организации питания используется стеклянная посуда (тарелки, стаканы). Столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется 5-ти гнездовая мойка и инструкция по мытью посуды, оборудовано специальное место для мытья рук в столовой, которая снабжена холодной и горячей водой.

Строго выполняются все правила по приготовлению блюд. Ведётся бракеражный журнал. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Имеется в наличии вся необходимая документация: 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, технологические и калькуляционные карты, журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

На все продукты есть качественные удостоверения и сертификаты.

В школе работает буфет, в котором продается только разрешенная Роспотребнадзором продукция.

По результатам внутришкольного контроля над состоянием организации горячего питания сделаны следующие выводы:

- сформирована нормативная правовая база;
- меню и технологические карты разработаны с учетом требований СанПиН;
- имеются отчеты о результатах изучения мнения родителей по организации питания;
- систематически бракеражной комиссией осуществляется контроль за качеством получаемых продуктов и проведением бракеража сырой и готовой продукции;

- в школьной столовой в наличии вся необходимая документация (бракеражный журнал готовой продукции, журнал учета количества питающихся, 10-дневное меню, бракеражный журнал скоропортящихся продуктов, журнал проведения генеральной уборки школьной столовой, журнал учета приготовления дезинфекционных средств, журнал витаминизации продуктов и т.д.);

- ежедневно медицинским работником осуществляется контроль над ведением документации, производится отбор суточных проб;

- осуществляется контроль за работой столовой администрацией школы, проводятся целевые тематические проверки.

В целях профилактики распространения COVID-19 работники школьной столовой проходят ежедневную термометрию с обязательной записью в Журнале регистрации. Столовая укомплектована рециркулятором, проводится ежедневная двухразовая обработка помещения пищеблока и столовой, с обязательной записью в Журнале.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиками продуктов питания. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составлено примерное меню на 10 дней, в соответствии с нормами СанПиН и согласованное с Роспотребнадзором для 1-4 классов и 5-11 классов.

Форма организации питания – самостоятельная в штате школы. Директор школы заключает договора и проводит котировки с поставщиками продуктов: ООО ТЦ «Зеленокумский», ИП Лаптинов, ИП Копнов, ИП Зеленский, ИП Швецов, ООО «Молочный дом». В школе имеется столовая, которая одновременно может обеспечить горячим питанием 65 человек.

В соответствии с ФЗ от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности продуктов питания», законом «Об образовании в РФ» ст.37и Постановлением Правительства Ставропольского края от 28.08.2020 № 460-п «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по общеобразовательным программам НОО СК или предоставления их родителям (законным представителям) денежной компенсации его стоимости» все дети начального общего образования получают бесплатное горячее питание (248 чел. – 100%). Согласно Постановлению администрации Советского ГО СК №838 от 18.08.2020 «Об утверждении порядка организации горячего питания обучающихся в ОУ Советского городского округа Ставропольского края, реализующих основную образовательную программу начального общего, основного общего, среднего общего образования» выделяются средства из местного бюджета на питание 37 детям малообеспеченных семей и детей, попавших в трудную жизненную ситуацию, детей-инвалидов, опекаемых, детей с ОВЗ из расхода 18 рублей на 1 человека в день.

Питание учащихся 5-11 классов осуществляется за счет родительских взносов от 60 до 80 учеников (40-53%). Через свободную

продажу (первое, второе блюда, выпечка) питаются 120 учащихся. Общий процент питающихся 5-11 учащихся классов составляет 55%.

Питание ребят является главной составляющей их здоровья. Поэтому привлечение родителей к обеспечению горячим питанием в школе является главной заботой классных руководителей.

В сентябре 2023-2024 года во всех классах проводились родительские собрания «Организация здорового питания школьника», «Правильное питание – залог здоровья ребенка».

Классные руководители проводили классные часы, беседы по данной тематике: «Режим дня», «Наше здоровье», «Витаминная азбука» «Полезные привычки», «Злые» и «Добрые» продукты» с использованием учебно-методического комплекта «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания», «Две недели в лагере здоровья», что отражено в плане воспитательной работы в школе. В школьной библиотеке организовывалась выставка книг о ЗОЖ и здоровом питании, в фойе 1 этажа – выставка рисунков о пользе витаминов.

Школа приняла участие в муниципальном этапе краевого конкурса «Стиль жизни – здоровье».

Вся информация выкладывается на школьном сайте во вкладке «Здоровое питание».

Выводы: Администрацией школы и педагогическим коллективом проводится работа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся образовательного учреждения.

Предложения

1. Классным руководителям 6-10 классов активизировать работу с обучающимися и их родителями по увеличению процента охвата горячим питанием.
2. В октябре провести общешкольное родительское собрание для родителей с привлечением медицинских работников.
3. Провести анкетирование родителей на выявление степени удовлетворенности организацией горячего питания в школе.
4. Классным руководителям продолжить проведение классных часов, бесед о необходимости получения горячего питания, режима питания.

Заместитель директора по ВР



Богданова Е.С.