

**Справка по организации питания
в МБОУ «Восходненская школа имени В.И. Криворотова»
в 2021-2022 учебном году**

Дата: 25.10.2021 г.

Организация питания является важным разделом работы администрации школы, а также педагогов и медицинского работника. Осуществляется эта работа в соответствии с Законом «Об образовании», Санитарными правилами и нормами, а также рядом нормативных документов.

Ответственным за организацию питания обучающихся назначен зам.директора по ВР Козловская В.Н., ответственным за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции - медицинская сестра Мельник О.В.

На основании Приказа «Об организации питания учащихся школы» в школе было организовано:

- бесплатное одноразовое питание всех обучающихся 1— 4 классов (завтрак);
- бесплатное двухразовое питание детей из многодетных и наиболее социально незащищенных семей 1-11 классов;
- получение горячего питания и буфетной продукции за счет средств родителей (по желанию);
- получение компенсации за питание для детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому.

Всего охвачено бесплатным питанием на 1 сентября:

1-4 классы: завтраки – 300 уч-ся, обеды – 86 уч-ся.

5-11 классы: завтраки и обеды – 95 уч-ся.

Льготные категории	1-4 классы	5-11 классы	Итого:
Малообеспеченные	1	1	2
Многодетные	76	79	155
Опекаемые	1	6	7
Дети с ОВЗ	8	9	17
Итого:	86	95	181
Получают компенсацию:	6	-	6

На 25 октября охвачено бесплатным питанием:

1-4 классы: завтраки – 301 уч-ся, обеды – 85 уч-ся.

5-11 классы: завтраки и обеды – 97 уч-ся.

Льготные категории	1-4 классы	5-11 классы	Итого:
Малообеспеченные	-	-	-
Многодетные	76	80	156
Опекаемые	1	8	9
Дети с ОВЗ	8	9	17
Итого:	85	97	182
Получают компенсацию:	7	-	7

Так же у детей есть возможность получать питание за счет родительских средств: обеды. Дополнительно у детей есть возможность купить в буфете горячий чай, сок с булочкой или пирожком.

В данном учебном году организацией питания в школе занимается ООО «Неман» И.В. Лехман.

Питание учащихся проходит в одну смену, сбоя нет. Приготовленная пища поставляется вовремя.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия общественного (родительского) контроля для осуществления действенного контроля

за организацией и качеством питания детей, с правом прохода на пункт питания, в составе директора школы; ответственного за организацию питания в школе, представителя от педагогического состава школы и представителей родительской общественности: председатель общешкольного родительского комитета и 8 родителей (по 2 родителя на каждую четверть) (приказ от 30.08.21г. № 233).

А также продолжает действовать комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 30.08.21г. № 227).

Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся один раз в полугодие и по мере необходимости осуществляет рейды, с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения пункта питания позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Так, в течение недели с 04.10. по 08.10.2021 года члены комиссии осуществляли контроль за работой пункта питания, а также ежедневно проводили органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяли ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Присутствовали при раздаче пищи обучающимся, проверяли соответствие объема (веса) приготовленной пищи, снимали пробу пищи перед ее раздачей.

В ходе проверки сделаны следующие выводы:

1. Транспортировка и доставка продуктов питания осуществляется вовремя, с соблюдением санитарно гигиенических норм.
2. Меню раскладка составлена правильно. Десятидневное меню имеется.
3. Санитарно-гигиенические нормы работниками пункта питания соблюдаются.
4. Ежедневно проводится органолептическая оценка готовой продукции, ведутся записи в Журнале бракеража.
5. Объем приготовленной пищи соответствует объему (весу) реализованных порций и количеству детей. Ежедневно по 5 контрольных порций пропускали через весы.
6. Горячая и холодная вода поступает бесперебойно. Посуда моется по всем санитарно-гигиеническим требованиям. Имеется достаточное количество посуды, сколов, трещин нет.

В ходе проверки грубых нарушений не выявлено.

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

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы.

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 продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы (приказ №217 от 30.08.21г.). В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 15-20 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню 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. Ведётся соответствующий журнал.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, но мебель старая, требует замены. Для обеденного зала столовой новая мебель заказана.

Материально-техническая база пункта питания находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов и готовой пищи осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража готовой продукции».
3. Меню, утверждённое руководителем имеется.

4. «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд».
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Сертификаты качества - имеются.

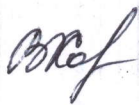
Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Восходненская школа имени В.И. Криворотова» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством поставляемой готовой пищи, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием пункта питания, кухонной посуды и специнвентаря.

Зам.директора по ВР
МБОУ «Восходненская школа
имени В.И. Криворотова»



В.Н. Козловская