

## Анализ работы по организации горячего питания обучающихся в ГБОУ «СОШ №15 г. Назрань» за 1 полугодие 2023-2024 учебном году

При анализе работы по организации горячего питания обучающихся в 2022-2023 уч. году были поставлены следующие задачи на 2023-2024 учебный год:

1. Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
3. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

Обучающиеся 1-4 классов питаются в одну смену согласно графику.

наименование	классы	время
завтрак	1-4 классы	9.50
обед	1 – 4 классы	12.25

В школе ведется систематический анализ состояния питания детей (еженедельный мониторинг охвата горячим питанием), также строго соблюдались требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания. Были оставлены графики питания в школьной столовой обучающихся на 2023-2024 уч.год. Кроме того, составлен график проверки школьной столовой родительской общественностью. Учащиеся питаются под контролем классных руководителей.

Организацию горячего питания курируют зам.директора по УВР НО и социальный педагог Евлоева Ж.А.

Администрацией школы подготовлены нормативно-правовые акты:

- от 01.09.2023 года № 154 « О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023- 2024 учебном году.»
- от 01.09.2023 года № 174 «О предоставлении льготного питания обучающимся школы на 2023 -2024 учебный год»,
- от 01.09.2023 г № 153 «О создании бракеражной комиссии»;
- от 31.08.2023 г. № 124 «Об организации горячего питания в 2023/24учебном году»;
- от 14.09.2023 г. № 195/1 «О контроле качества организации питания в образовательных организациях Республика Ингушетия.»
- от 31.08.2023 г. № 120 «Об организации питьевого режима обучающихся» .
- от 20.08.2023 № 250 «Об организации родительского контроля качества питания »

Имеются договора на организацию питания с ИП ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПАРТНЕР ГРУПП".В отношении поставщика было проведено 2 контрольно-надзорных мероприятия(май, декабрь 2023 г.).

✓ В соответствии с Приказом ГБОУ «СОШ №15 г. Назрань» № 154 от 1.09.2023 г. «О создании комиссии по контролю за работой школьной столовой» была создана комиссия по контролю за работой школьной столовой.

✓ Состав комиссии: председатель –Зангиева М.А., зам дир по УВР ПО

✓ Евлоева Ж.А. социальный педагог;

✓ Аушева М.А. – медицинская сестра;

✓ Газиков М.Д. – председатель Совета школы;

✓ Ужахова Ф.А. – председатель ПК школы;

Фаргиева Ф.Г -Л.Н. – член родительского комитета.

Комиссия работала в соответствии с отдельно разработанным планом. За 1 полугодие 2023-2024 уч.год комиссия проведет 1 заседание , результаты которого оформят актом. С актом повар школьной столовой Дзармотова З.С ознакомилась под роспись.

## **1. Организация питания. Охват школьников питанием**

Материально-техническая база школьной столовой соответствует требованиям к оборудованию школьной столовой. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно.

ИП ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПАРТНЕР ГРУПП".ИНН.0608039890

Посуда и инвентарь школьной столовой имеются в достаточном количестве и соответствуют мощности столовой. Чистоте посуды уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. В обеденном зале работает постоянно рециркулятор закрытого типа на 120 кв.м. В моечной по окончании рабочего дня школьная медсестра осуществляет дезинфекцию с помощью передвижной бактерицидной лампой. Ежедневно работники пищеблока обеспечиваются СИЗ (маски, перчатки, дезинфицирующие средства, хлоросодержащие препараты). Медсестра осуществляет выдачу, о чем фиксирует в журнале.

В ГБОУ «ГБОУ « СОШ №15г.Назрань» обучающиеся принимают пищу в современно оформленном зале. Зал оснащён соответствующей мебелью, количество посадочных мест – 108.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное 10 раковинами, 10 сушилками для рук и бумажными полотенцами. В достаточном количестве имеется мыло, в том числе жидкое в дозаторах.

В ГБОУ « СОШ №15 г.Назрань » имеют возможность получать горячее питание все обучающиеся 1-4 классов.

## **2.Охват горячим питанием**

классы	Кол-во всего	Питаются (чел/%)	питаются (чел/%), причина
1-4	742	100%	-

Питьевой режим обеспечивается посредством поставки пресной воды «Обанхи» в кабинетах и одноразовыми стаканами. В столовой есть холодная кипячёная вода.

## **3.Рацион питания**

При организации питания используется 12-дневное примерное меню, разработанное работниками пищеблока и утвержденное директором ГБОУ «СОШ №15 г.Назрань» на 2023-2024 учебный год ( Приказ от 1.09.2022 № 175). Большое внимание уделяется калорийности

школьного питания. В рацион питания включены фрукты (яблоки, мандарины), салаты из свежих овощей (помидоры, огурцы, капуста, морковь, свекла). Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Проведение «С»-витаминизации согласно Приказу 01-08/63 от 03.09.2014 г. возложено на школьную медсестру Бештеева Л.М., в случае его отсутствия – на школьного повара Дзармотова М.С.

«Горячее питание» младших школьников - это сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности. Поэтому в рационе наших обучающихся ежедневно разные виды каш, закуски, русский и калмыцкий чай, какао, компот. На обед им предоставляется горячее первое блюдо (различные виды супов), второе и салат из свежих овощей. На полдник им выдают или фрукты (яблоко, апельсины, бананы), кондитерские изделия (печенье, вафли, пирожное) или молочные изделия (йогурты, сметана, творог, молоко). Также балуют работники столовой и булочными изделиями.

При организации горячего питания школьников учтены специфические особенности здоровья ребенка.

#### **4. Контроль за организацией питания**

За 1 полугодие 2023-2024 учебный год согласно план-графику будут осуществляться проверки родительского контроля. 22 и 29 декабря работники пищеблока ждут представителей родительского контроля.

Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школы осуществляет медсестра школы Аушева М.И. Данные о состоянии здоровья работников столовой ежедневно заносятся в Журнал здоровья. Лабораторные исследования смывов проводятся согласно Программе (плану) производственного контроля.

Контроль за качеством поступающей продукции осуществляет повар Дзармотова З.С. оценивающий внешний вид, запах поступающих продуктов. Завхозом Зязиков И.А. осуществляется контроль качества поступающих продуктов в соответствии с сопроводительными документами (сертификатами соответствия), ветеринарными справками сайта «Меркурий», этикетками и упаковками, где указаны дата выработки, сроки и условия хранения. Школьная медсестра Бештеева Л.М. проводит контроль температурного режима хранения скоропортящихся продуктов, информация о чём своевременно заносилась в *«Журнал температурного режима холодильного оборудования»*.

Бракеражная комиссия, которой ежедневно осуществлялась оценка качества блюд, результат фиксировался в *«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»*. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением технологии осуществляется поваром Дзармотова З.С. Правильность отбора и условия хранения суточных проб осуществляется медсестрой, в случае его отсутствия – поваром. На пищеблоке имеются технологические карты согласно примерному меню.

Приказом директора в школе создана бракеражная комиссия. Её членами проводится бракераж готовой продукции путём снятия проб 2 раза в день: в 9.00 перед завтраком, в 12.00 перед обедом. В школе ведутся журналы.

Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком посещения столовой: на первой перемене в 8.50 час получают горячие завтраки ученики 6-11 классов; на второй в 9.10 час - ученики 1-4 классов. Горячие обеды для обучающихся 1-4 классов в 13.20. Продолжительность перемен достаточная и соответствует требованиям СанПин.

Учёт количества питающихся ежедневно осуществляется классными руководителями и Евлоева Ж.А, соцпедагога. В школе ведётся рабочий журнал. Классные руководители еженедельно сдают табель посещаемости детей завхозу Зязиков И.А. Ежемесячно подводятся итоги охвата горячим питанием по классам. Согласно устному опросу комиссией при школе процент удовлетворенных качеством питания и разнообразием блюд повысился.

#### **5. Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания на различных этапах обучения.**

Проводятся тематические мероприятия для обучающихся и родителей. Ученики и 1-4 класса в рамках акции «Эстафета здорового питания-залог здоровья» в социальной сети ВК. В наличии информационные стенды в общедоступных местах - в кабинетах расположен стенд для родителей, в обеденном зале («Уголок питания»).

На официальном сайте школы опубликованы нормативно-правовые документы по организации горячего питания в ОО. Еженедельно обновляется страница «Столовая».

#### **6. Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).**

В течение данного полугодия специалисты по организации питания неоднократно выступали на административных совещаниях и совещаниях педагогического коллектива. Проводились консультации и беседы с классными руководителями. Велось тесное сотрудничество с социальным педагогом для выявления и оказания своевременной помощи детям из социально незащищённых семей. Также ответственный по организации питания посещала совещания и вебинары, на которых уделялось особое внимание вопросам контроля за организацией питания школьников.

Директор школы:

Л.И.Евлоева.