

АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

по итогам контроля за организацией горячего питания в школьной столовой
от 29.09.22 г.

Согласно плана внутришкольного контроля с 01 по 29 сентября 2022 года проводился контроль за организацией горячего питания в школьной столовой. Цель контроля: соблюдение санитарных норм, дежурство в столовой. В ходе проверки изучена документация по организации питания в школе.

Проверкой установлено: организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 31.08.2022г. № 695 «Об организации горячего питания учащихся в 2022-2023 учебном году», Положения об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №28 с УИОП имени А.А.Угарова».

Членами комиссии отмечено, что режим работы школьной столовой соответствует режиму работы общеобразовательной организации.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильников. В школьной столовой осуществляется ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и брака готовых блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

После приема пищи проводится сбор и надлежащая санитарная обработка посуды в соответствии с требованиями СанПиН.

Соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется фельдшером школы. Фельдшер школы Рожкова С.Ю. следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие у них заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

Фельдшер школы ведет учет необходимой документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

Для обучающихся организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Обучающиеся 1-11 классов обеспечиваются в дни посещения общеобразовательного учреждения один раз в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, за счёт бюджетных ассигнований. Горячее бесплатное питание организовано в виде завтрака на сумму для 1-4 классов – 77 рублей 03 копейки, для 5-11 классов - 67 рублей 29 копеек.

Горячие обеды учащиеся получают за счет родительской платы, за исключением детей, которые относятся ко льготной категории: это дети из многодетных семей, дети из малообеспеченных семей и дети с ОВЗ, малоимущие.

Для обучающихся, посещающих «Школу полного дня» с режимом работы до 17 часов и более, дополнительно организуется полдник на сумму 30 рублей.

Оплата горячего питания осуществляется безналично через информационную систему образовательных услуг «Виртуальная школа».

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся общеобразовательной организации составляется примерное меню на 10 дней

Охват учащихся МБОУ «СОШ №28 с углубленным изучением отдельных предметов имени А. А. Угарова» горячим питанием за 3 квартал 2022 года составляет 52%.

	№ строки	Количество учащихся в общеобразовательном учреждении**	Охват горячим питанием				Охват другими видами питания	
			Всего	из них			Полдник	Буфетная продукция
				завтраками	обедами	завтраками и обедами***		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Всего школьников	01	1183	1183	571	0	612	-	240
в том числе: 1-4 классы	02	521	521	124_	0	397	-	100
5-11 классы	03	662	662	447	0	215	-	140

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

В столовой организовано дежурство учителей и учащихся старше 14 лет (8 класс), с согласия их родителей (законных представителей). Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель, который на переменах присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей. Для обучающихся 1-6 классов общеобразовательной организации реализуется образовательная программа «Разговор о правильном питании».

Педагогом-психологом Прохоровой О.А. были проведены мониторинговые исследования уровня удовлетворенности организацией питания в школе, уровня знаний обучающихся по основам культуры здоровья. Анализ мониторинга показал, что мероприятия, проводимые в школе по формированию знаний о правилах рационального питания, обучающиеся считают интересными и познавательными.

Выводы и предложения:

1. Классным руководителям 1-11 классов увеличить охват учащихся горячим питанием.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
3. Учителям-предметникам сопровождать учащихся после урока и находиться в столовой во время приема пищи учащимися согласно графика питания в школьной столовой.