

Анализ работы по организации горячего питания обучающихся в МБОУ "Шахтёрская СШ №22" 2023-2024 учебном году

При анализе работы по организации горячего питания обучающихся 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 и льготная категория 5-11 классов питаются в одну смену согласно графику.

наименование	классы	время
завтрак	1-4 классы	9.00
завтрак	5-11 классы	10.00

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 ВР Ермоленко С.П. и социальный педагог Махиня О.Н.

Администрацией школы подготовлены нормативно-правовые акты:

- от 13.10.2023 года № 164 «О предоставлении льготного питания обучающимся школы на 2023 -2024 учебный год»,
- от 31.08.2023 г № 121 «О создании бракеражной комиссии»;
- от 31.08.2023 г. № 119 «Об организации горячего питания в 2023/24 учебном году»;
- 13.02.2024 г. утверждена программа производственного контроля с применением принципов ХАССП

Имеются договора на организацию питания с ИП Казанцева А.В. и ИП Иващенко Ю.Е. В отношении поставщика было проведено 2 контрольно-надзорных мероприятия(декабрь 2023г. и май 2024 г.).

✓ На основании программы ХАССП была создана комиссия по контролю за работой школьной столовой.

✓ Состав комиссии: председатель – Демина Е.А., зам дир по УВР

✓ Ревва О.В. – завхоз школы, член комиссии;

✓ Махиня О.Н. - социальный педагог;

✓ Агеева Е.П. – медицинская сестра;

✓ Крамаренко Т.В. – председатель ПК школы;

✓ Данишура В.В. – член родительского комитета.

Комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся школы 24.10.2023 проведена проверка по вопросам: условия хранения пищевых продуктов в кладовой и состояние помещений для приема пищи.

1. Организация питания. Охват школьников питанием

Материально-техническая база школьной столовой соответствует требованиям к оборудованию школьной столовой. Столовая оборудована технологическим (две электрические плиты, 6 металлических столов, две сушилки) и холодильным оборудованием (морозильная камера и три холодильника). В школьной кладовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. 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 бракеражной комиссией и медсестрой школы ежедневно. Доставка продуктов поставщиками поставляется в соответствии с графиком.

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 помещении пищеблока работают две бактерицидных лампы. 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 МБОУ «Шахтёрская СШ №22" » обучающиеся принимают пищу в помещении совмещенным с актовым залом. В наличии соответствующая мебель: 120 стульев и 15 столов.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное 4 раковинами и бумажными полотенцами. В достаточном количестве имеется мыло, в том числе жидкое в дозаторах.

В МБОУ "Шахтёрская СШ №22" имеют возможность получать горячее питание все обучающиеся 1-4 классов.

2.Охват горячим питанием

классы	Кол-во всего
1-4	96
5-11	42

Питьевой режим в школе – индивидуальный.

3.Рацион питания

При организации питания используется 14-дневное примерное меню, разработанное работниками пищеблока и утвержденное директором МБОУ "Шахтёрская СШ №22" на 2023-2024 учебный год. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты (яблоки, бананы).

«Горячее питание» младших школьников - это сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности. Поэтому в рационе наших обучающихся ежедневно разные вид каш, закуски, чай, компот.

4. Контроль за организацией питания

За 2023-2024 учебный год согласно план-графику осуществлялась проверка школьной столовой бракеражной комиссией и родительской общественностью. Составлялись соответствующие акты проверок

Повара школьной столовой имеют 4 разряд по профессии, своевременно проходят курсы повышения квалификации и медицинский осмотр.

Контроль за работой школьной столовой ведется в соответствии с документацией:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
6. Гигиенический журнал (сотрудники)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
11. Журнал учета температуры в холодильниках
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации
14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
16. Журнал общественного контроля за организацией питания

На школьном сайте освещаются материалы о работе школьной столовой.

5. Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).

В течение данного учебного года 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.