

Аналитическая справка по организации питания по итогам 2022 -2023 учебного года

Одним из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья учащихся в КГУ «Общеобразовательная школа №5 имени Бауыржана Момышулы отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области является правильное и сбалансированное питание. Поэтому перед педагогическим коллективом школы стоит цель: сформировать у учащихся представление о правильном питании, охватить горячим питанием большинство обучающихся.

В 2022-2023 учебном году питание обучающихся в учебном учреждении осуществлялось на основании следующих нормативно-правовых документов: приказ № 470 от 01.09.2022 «О создании бракеражной комиссии» приказ № 474 от 02.09.2022 «Об организации горячего бесплатного питания» Ответственным за организацию питания учащихся является заместитель директора по воспитательной работе Лукашина Т.В. за организацию бесплатного питания 5-11 классов социальный педагог Баяхметова А.М.

Контроль за качеством питания и приготовлением пищи ведет бракеражная комиссия (приказ № 470 от 01.09.2022 «О создании бракеражной комиссии»),
Протокол заседания бракеражной комиссии № 1 от 05.09.2022
Протокол заседания бракеражной комиссии № 2 от 27.10.2022
Протокол заседания бракеражной комиссии № 3 от 22.11.2022
Протокол заседания бракеражной комиссии № 4 от 20.12.2022
Протокол заседания бракеражной комиссии № 5 от 30.01.2023
Протокол заседания бракеражной комиссии № 6 от 27.02.2023
Протокол заседания бракеражной комиссии № 7 от 27.03.2023
Протокол заседания бракеражной комиссии № 8 от 27.04.2023
Протокол заседания бракеражной комиссии № 9 от 15.05.2023

В школе ведётся необходимая документация по вопросам организации питания:

- график работы сотрудников пищеблока;
- журнал учета рабочего времени работников пищеблока;
- журнал бракеража готовых блюд;
- журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал учёта обязательного медицинского осмотра сотрудников;
- журнал учёта движения медицинских книжек;
- книга отзывов.

Заместителем директора по воспитательной работе ежедневно осуществляется контроль за организацией питания: санитарно-гигиеническими условиями на пищеблоке; недопустимостью реализации на пищеблоке продуктов питания, которые не входят в перечень разрешенной продукции, дежурством педагогических работников в столовой. Классными руководителями 5-11 классов ежедневно подаются заявки на бесплатное питание за счёт бюджетных средств. Социальным педагогом ежедневно ведется контроль за организацией питания учащихся из числа льготной категории.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания учебных занятий, с учетом количества посадочных мест в обеденном зале, утвержден директором школы:

1смена

1) 8А, 8Б1, 8Б2, 6Б, 6Б2, 7Б1, 7Б2 классы – после 2 урока

- 2) 9Б, 9А, 9В, 9Г, 9Д классы - после 3 урока
- 3) 5Б, 5Б1, 5Б2, 10А, 10Б, 11А, 11 Б1, 11 Б2 классы – после 4 урока

2 смена

- 1) 5А, 5В, 5Г, 5Д, 5Е классы – после 1 урока
- 2) 6А, 6В, 6Г, 6Д, 8В, 8Г, 8Д классы - после 2 урока
- 3) 7А, 7В, 7Г, 7Д, 7Е классы – после 3 урока

Столовая расположена на первом этаже учебного учреждения, рассчитана по проекту на 136 посадочных мест. Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место с 4-мя раковинами, в постаменте жидкое мыло, имеются 2 сушилки для рук.

В обеденном зале в наличии стенды о пользе горячего питания. В уголке потребителя размещены: примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, график приема пищи учащихся, график питьевого режима, утвержденные директором школы. Продукты поставляются на пищеблок согласно графику завоза. Имеются технологические карты на все виды приготавливаемых блюд. Сертификаты качества в наличии, обновляются с завозом продуктов в столовую. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. В наличии медицинские книжки работников пищеблока (всеми работниками пройден медицинский осмотр). Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы, моющие средства в наличии в достаточном количестве. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Столы заблаговременно (за 5-7 минут до конца урока) накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены определенные столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. В столовой производится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу повар отбирает из общего котла, прокипяченной ложкой в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой. Отобранные пробы хранятся в холодильнике не менее 24 часов (не считая выходных и праздничных дней) при температуре +2 +6 градусов. Выполняются требования к организации питьевого режима. Перед приемом пищи учащимися медицинская сестра снимает пробу с готовой продукции. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников. Замечаний по качеству и технологии приготовления блюд и изделий, нарушений санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой за год не зафиксировано.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинской сестрой Кабден Э. С. ежедневно.

В сентябре 2023 на сайте школы будет обновлена информация об организации питания, план мероприятий на 2023-2024 учебный год, режим приема пищи в столовой, стоимость питания, Положение об организации горячего питания, двухнедельное меню.

ВЫВОДЫ:

1. Работу по организации питания учащихся в 2022-2023 учебном году считать организованной на достаточном уровне.