

Анализ работы по контролю организации горячего питания
в МАОУ «Инженерная школа» г. Перми
в 2021/2022 учебном году

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

Целью работы является создание условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

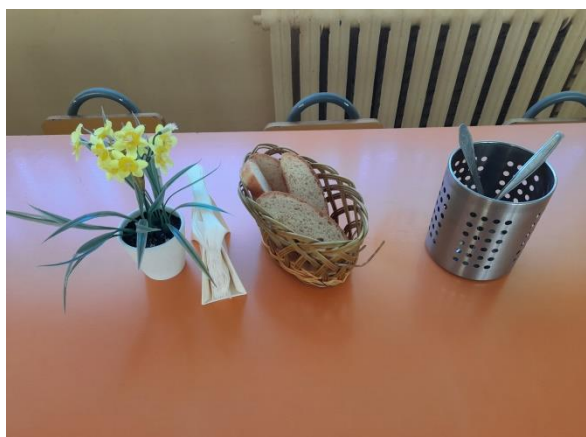
1. Обеспечение бесплатным питанием льготных категорий учащихся и учащихся начальных классов.
2. Укрепление материальной базы помещений пищеблока школы, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
3. Организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания, повышение культуры питания.
4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.
5. Следить за калорийностью и сбалансированностью питания.
6. Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий.

Школьная столовая

Школьная столовая расположена на первом этаже. Производственные помещения и оборудование пищеблока в необходимом объеме и соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Обеденный зал рассчитан на 240 посадочных мест. Имеет оформленный интерьер, оборудована 40 столами прямоугольной формы и 6 стульями у каждого стола.

Оформлена зона для питания сотрудников.



Поверхность столов легко моется, устойчива к высокой температуре и дезинфицирующим средствам.

В столовой для мытья рук имеется 12 умывальников, 6 сушилок, 5 дозаторов для мыла и 1 для обработки рук.



Столы за 5-7 минут до конца урока сервируются сотрудниками пищеблока. За каждым классом закреплено определенное место.

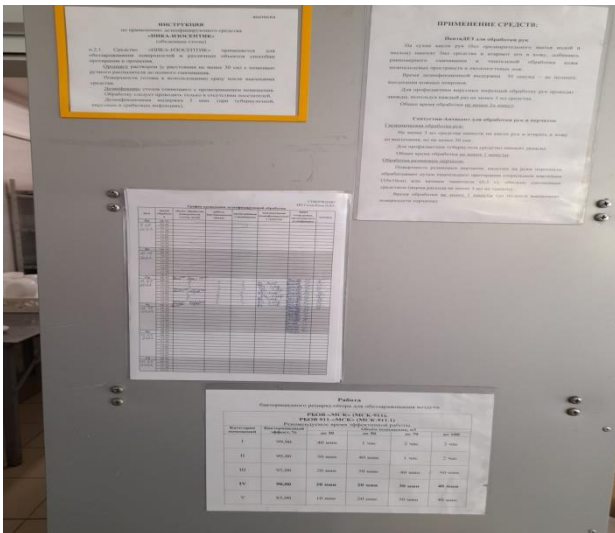
Есть буфет, в полной мере обеспеченный качественной, доступной по цене и разнообразной по ассортименту буфетной продукцией. Услугами школьного буфета пользуются учащиеся, учителя и обслуживающий персонал школы.



Организован питьевой режим. Каждые три согласно графику, проводится замена воды.



Ведется график обработки дезинфицирующими средствами.



Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой и столовыми приборами. Чистоте посуды и приборов уделяется повышенное внимание.



Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Штат работников школьной столовой укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку. Все имеют медицинские книжки с пройденными медицинскими осмотрами.

Во время приема пищи в обеденном зале обязательно присутствие классных руководителей. Перед входом в столовую имеется информационный стенд, на котором размещены меню (двенадцатидневное, ежедневное), график питания учащихся, информация об обслуживающей организации, список ее сотрудников, телефоны контролирующих организаций, полезные советы для родителей и учащихся.



Пищеблок

Пищеблок оснащен современным оборудованием. Из технологического оборудования на пищеблоке имеется:

Шкаф холодильный СМ 105-S (ШХС-0,5)	4
Шкаф холодильный СМ 110-S (ШХС-1,0)	2
Шкаф пекарский	1
Шкаф пекарский расстоечный	1
Ларь морозильный 320 л	1
Мясорубка	1
Тестомес	1

Машина картофелеочистительная	1
Машина овощерезательная	1
Электроподогреватель	1
Плита электрическая	2
Мукопросеиватель	1
Машина посудомоечная	1
Мармит 1-х блюд	1
Мармит 2-х блюд	1
Прилавок витрина	1
Пароконвектомат	1
УКМ-11-02 протирачная машина	1
Водоумягчитель	3
Котел пищеварочный	1

Согласно акту технического состояния все оборудование находится в работоспособном состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации.

В пищеблоке имеются журналы (прошиты и пронумерованы) и графики:

- ✓ график проведения генеральных уборок
- ✓ регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки
- ✓ проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- ✓ гигиенический журнал с учетом температуры сотрудников СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ учета температурного режима холодильного оборудования. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ учета инструктажей по пожарной безопасности
- ✓ учета инструктажей по охране труда
- ✓ бракеража скоропортящейся пищевой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ бракеража готовой пищевой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- ✓ по учету мероприятий по производственному контролю
- ✓ по учету бактерицидных рециркуляторов
- ✓ закладки продуктов на пищеблоке
- ✓ график замены кипяченой воды
- ✓ обработки обеденного зала дезинфицирующими средствами
- ✓ работы бактерицидного рециркулятора для обеззараживания воздуха
- ✓ качества и безопасности поступающих продуктов
- ✓ отбора и хранения суточных проб
- ✓ целевого использования продуктов питания
- ✓ рациона питания обучающихся
- ✓ соблюдения требований САНПиН к оборудованию и инвентарю
- ✓ Есть в наличии двухнедельное меню, составленное в соответствии с нормами СанПиН.

В начале учебного года созданы и утверждены приказом руководителя образовательной организации:

- ✓ Бракеражная комиссия
- ✓ Комиссия административного контроля организации питания
- ✓ Общественная комиссия (родительский контроль)
- ✓ Производственный контроль

Заседания Комиссий по питанию проводятся один раз в четверть.

Члены Комиссий:

- ✓ контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой,
- ✓ проводят просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания,
- ✓ контролируют дежурство в столовой,
- ✓ рассматривают заявления на предоставления льготного питания.
- ✓ проводят работу согласно Планам, утвержденным руководителем образовательной организации.
- ✓ Проводят анкетирование родителей, учащихся и сотрудников ОО.
- ✓ Проводят мероприятия по программе контроля организации питания
- ✓ Проводят мероприятия по родительскому контролю организации питания, доступа родителей обучающихся в помещение школьной столовой
- ✓ Ежемесячно проводят мониторинг организации питания, заполняют Карту контроля организации питания учащихся НОО

В ноябре 2021 г. 11 родителей, 26 учащихся, 42 учителя прошли обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для школьников» в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография».

В течение учебного года проводились лабораторные исследования:

- ✓ 03.09.2021 Протокол № 19297, 19298
- ✓ 02.12.2021 Протокол № 26391-26395, п22784, № 26376, п22785, № 26367-20370Э
- ✓ 28.02.2022 Протокол № 4352.22, 4353.22

Заключения: соответствует требованиям.

В апреле 2022 г. проведено анкетирование родителей и учащихся по вопросам организации питания:

- в анкетирования приняли участие:

- ✓ 109 родителей (законных представителей):

91% удовлетворены качеством питания,

92% удовлетворены меню, по которому организовано питание в школе (0,9% не удовлетворены),

0,3% считают питание слишком дорогим для их семьи.

- ✓ 53 учащихся 9-11 классов:

74% завтракают дома, 26% не завтракают (лень, не успевают, нет аппетита),

55% выбирают организованное питание, 15% буфетную продукцию и выбор через раздачу,

34% хотели бы получать на завтрак сырники, 55% оладьи, 19% фрукты, 25% салаты.

- ✓ 268 учащихся 1-8 классов:

66% завтракают дома ежедневно, 19% иногда, 2,2% никогда,

51% нравится завтрак, 33% иногда нравится,

93% удовлетворены качеством приготовления пищи,

80% считают, что горячее питание важно для здоровья школьника,

11% нет,

9% затрудняются ответить.

Выводы

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем. Одной из проблем при организации школьного питания является недостаточная информированность родителей и учащихся о значении рационального и сбалансированного питания детей, о необходимости горячего питания во время учебного процесса. Остается проблема организованного питания учащихся старших классов, где ребята посещают столовую не организовано.

Достичь положительных результатов в области организации питания возможно только при активном взаимодействии с классными руководителями, родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Задачи на 2022/2023 учебный год:

1. Совместно с медицинской сестрой школы продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил. Следить за состоянием здоровья школьников, нормами питания.
2. Совместно с классными руководителями продолжить работу по соблюдению Правил поведения и приема пищи в школьной столовой.
3. Вести пропаганду здорового образа жизни с использованием средств информации.
4. Обеспечить сохранность и увеличение контингента организованно питающихся учащихся.
5. Постоянно привлекать родительскую общественность к вопросам организации питания.
6. Включить в Планы работы по организации питания проведение различных конкурсов:
 - ✓ рисунков «Витаминки» для учащихся НОО
 - ✓ видеороликов «Наша школа – территория здоровья» для учащихся СОО
 - ✓ национальных блюд «Мы разные, но мы вместе»
 - ✓ презентаций на тему «Школьное питание – здоровое питание» для учащихся 10-11 классов
7. Подключать старшеклассников к проведению классных часов на тему правильного питания.

Ответственная за организацию питания

В.В.Гашилова