

Аналитическая справка
по организации питания в МБОУ «С(К)ОШ № 119 г. Челябинска»
за 2022 год

Одним из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья учащихся в МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска» является правильное и сбалансированное питание. В наше время эта тема становится более актуальной в связи с занятостью родителей, а также с продажей в магазинах всевозможных разновидностей чипсов, сухариков, различных напитков. Поэтому перед педагогическим коллективом школы стоит цель: сформировать у детей представление о правильном и здоровом питании, охватить горячим питанием большинство учащихся.

В 2022/2023 учебном году питание учащихся в учебном учреждении осуществлялось на основании следующих нормативно-правовых документов:

Закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52 – ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Решение Челябинской городской думы от 25.08.2020 № 11/10 «Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Челябинска за счёт бюджетных ассигнований бюджета города Челябинска»;

Письмо Комитета по делам образования города Челябинска от 22.12.2021 №16-03/10079 «О стоимости одного дня организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;

Договор на оказание услуг по организации питания с ОА «Уральский комбинат питания»»;

Десятидневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора, утверждённое директором МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска».

С целью регулярного контроля за организацией питания учащихся 1-11 классов были изданы приказы по школе:

1) приказ №173 от 31.08.2021 «Об организации питания обучающихся в МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска» в 2021/2022 учебном году»;

2) приказ №7 от 10.01.2022 «Об организации питания обучающихся в МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска» в 2022 году»;

3) приказ №207 от 31.08.2022 «Об организации питания обучающихся в МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска» в 2022/2023 учебном году»;

4) приказ №175 от 31.08.2021 «О создании комиссии по организации и контролю питания на 2021/2022 учебный год»;

5) приказ №221 от 01.09.2022 «О создании комиссии по организации и контролю питания с участием родителей (законных представителей) на 2022/2023 учебный год»;

6) приказ №177 от 31.08.2021 «Об обеспечении молоком обучающихся по программам начального общего образования в МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска» на 2021/2022 учебный год»;

7) приказ №208 от 31.08.2022 «Об обеспечении молоком обучающихся по программам начального общего образования в МБОУ «С(К)ОШ №119 г. Челябинска» на 2022/2023 учебный год»;

8) приказ №176 от 31.08.2021 «О выплате денежной компенсации за питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам на дому»;

9) приказ №5 от 10.01.2022 «О выплате денежной компенсации за питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам на дому в 2022 году»;

10) приказ №210 от 01.09.2022 «О выплате денежной компенсации за питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам на дому».

Ответственной за организацию питания учащихся является Заболотских Ирина Александровна (приказ № 195 от 27.07.2022).

Вопросы организации питания регулярно рассматриваются на совещаниях при директоре.

Контроль за качеством питания и приготовлением пищи ведёт бракеражная комиссия (приказ № 175 от 31.08.2021 «О создании комиссии по организации и контролю питания на 2021/2022 учебный год», приказ № 221 от 01.09.2022 «О создании комиссии по организации и контролю питания с участием родителей (законных представителей) на 2022/2023 учебный год») в составе:

Директора школы- Малышева С.Б.

Заведующего производством- Гиниятуллина Л.Г.

Ответственной за организацию питания- Заболотских И.А.

Председатель родительского комитета- Базунова Н.А.

Работа комиссии по организации и контролю питания осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения, положением, утверждённым директором, что позволяет контролировать организацию питания, его качество, вносить необходимые коррективы и в конечном счёте, сохранить здоровье каждого ученика школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются соответствующими актами и рассматриваются на совещаниях:

1) еженедельный акт проверки школьной бракеражной комиссии по питанию учащихся;

2) ежемесячный акт проверки санитарного состояния пищеблока;

3) ежемесячный бракеражный акт;

4) ежемесячный акт контроля закладки продуктов.

Администрацией ежедневно осуществляется контроль за организацией питания: санитарно-гигиеническими условиями на пищеблоке; недопустимостью реализации на пищеблоке продуктов питания, которые не

входят в перечень разрешённой продукции, дежурством педагогических работников в столовой.

Классными руководителями ежедневно подаются заявки на бесплатное питание за счёт бюджетных средств, до 8.30 часов утра происходит учёт фактического количества присутствующих учащихся, производится корректировка предварительных заказов.

Ответственная за организацию питания ежемесячно до 31 числа передаёт в бухгалтерию учреждения, табель учёта численности учащихся 1-11 классов за предыдущий месяц, журнал выдачи молока обучающимся (без индивидуального обучения), журнал выдачи молока обучающимся на дому, табель учёта численности учащихся, обучающихся на дому для выплаты денежной компенсации в рамках обеспечения бесплатным питанием.

Санитарному состоянию и эстетическому оформлению обеденного зала уделяется должное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В 2022 году не выявлено ни одного случая заболевания кишечной инфекцией.

В обеденном зале имеются в наличии стенды о пользе горячего питания. В уголке потребителя размещены: примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, график приёма пищи учащихся, график питьевого режима, утверждённые директором.

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.

Медицинские книжки работников пищеблока в наличии и соответствуют требованиям нормативных документов (всеми работниками пройден медицинский осмотр). Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил.

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 определённые столы. Во время приёма пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

В столовой производится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Порционные блюда отбираются в полном объёме. Пробу повар отбирает из общего котла, прокипячённой ложкой в прокипячённую 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.

В соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в столовой организован питьевой режим учащихся с использованием кипячёной питьевой воды, с соблюдением следующих требований:

- работники пищеблока обеспечивают необходимое количество кипячёной воды;
- кипячение и охлаждение воды осуществляется в пищеблоке в специально отведённой ёмкости. Обработка ёмкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня;
- кипячение воды осуществляется в течении 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смена воды в ёмкости для её раздачи проводится каждые 2 часа согласно графику смены кипячёной питьевой воды;
- перед сменой кипячёной воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- чистые стаканы размещаются в специально отведённом месте на специально промаркированном подносе, дном вверх;
- использованная посуда обрабатывается согласно санитарно-гигиеническим требованиям;
- ёмкость с кипячёной водой устанавливается в помещении обеденного зала.

Перед приёмом пищи учащимися медицинская сестра или ответственная за питание снимает пробу с готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.

Выход блюд соответствует возрастным нормам. Калорийность рациона питания составляет 65% установленного двухразового приёма пищи.

Меню составляется с учётом возрастных особенностей и пищевых ограничений школьников. Так на основании медицинской справки обучающегося от 02.09.2022 года и официального письма директора учреждения к АО «Уральский комбинат питания г. Челябинска», их технологами разработано меню с учётом соблюдения безказеиновой диеты для обучающегося 5-го класса.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. В меню включены натуральные и консервированные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствуют нормам. Оснащённость пищеблоков и его работа соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Замечаний по качеству и технологии приготовления блюд и изделий, нарушений санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой не зафиксировано.

Заведующая производством, повара имеют профессиональное образование. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

С целью определения уровня удовлетворённости организацией питания и изучения мнения учащихся и их родителей о качестве пищи, в школе запланировано проведение дважды в год опросов и анкетирования. Анкетирование среди учащихся и родителей проводилось в апреле 2022 года и сентябре 2022 года.

Проведённое маркетинговое исследование среди учащихся, их родителей и педагогов по вопросам организации питания в 2022 году показывает: 95,8% родителей оценивают систему питания в школе положительно. 98% учащихся покидают столовую с хорошим настроением. Пользуются услугами школьной столовой 92% педагогов. Отзывы детей, родителей, педагогов о качестве питания и культуре обслуживания в школьной столовой хорошие.

В целом, по итогам анкетирования и из бесед с учениками выяснилось, что обедать в столовой им нравится. Работу школьной столовой, в основном, все оценивает положительно и на хорошем уровне.

С целью формирования культуры приёма пищи и ответственности за своё здоровье у детей и подростков классные руководители проводят воспитательные беседы с записью в папку классного руководителя «Беседы по пропаганде здорового образа жизни»:

- «О пользе горячего питания»;
- «О соблюдении санитарно-гигиенических правил при приёме пищи»;
- «О соблюдении питьевого режима»;
- «О необходимости рационального горячего питания»;
- «Правила поведения вовремя приёма пищи»;
- «О витаминизации питания»;
- «О культуре приёма пищи»;
- «О профилактике пищевых отравлений».

На уроках «Биологии» в 5-11-х классах школьникам прививают навыки «Гигиены питания».

В течение года обучающиеся, родители (законные представители), классные руководители МБОУ «С(К)ОШ № 119 г. Челябинска» приняли участие в традиционных акциях «За здоровый образ жизни», 164 обучающихся, 33 педагога и 10 родителей прошли обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания» в рамках Национального проекта «Демография» (письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 07.07.2022 №6478, письмо Комитета по делам образования города Челябинска от 07.11.2022 № 06/9547).

С целью предупреждения распространения заболеваемости гриппом, ОРВИ в весенне-осенний период проводилась витаминизация питания

учащихся. В течение марта, ноября месяцев был осуществлён контроль за организацией витаминизации пищи в школьной столовой. В результате проверки было выявлено:

1) ежедневно в третье блюдо учащихся (чай, компот, кисель) добавляется аскорбиновая кислота;

2) ведётся журнал по учёту искусственной витаминизации блюд;

3) согласно меню, в рацион питания учащихся включается чеснок, лук, чай с лимоном.

В качестве рекомендации было предложено обеспечить наличие в рационе питания учащихся фруктов.

Выводы:

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

2. Классным руководителям 5-11-х классов проводить на постоянной основе просветительскую работу с учащимися и родителями по вопросу здорового и сбалансированного питания.

3. Ответственной за организацию питания совместно с администрацией, педагогическими работниками и родительской общественностью разработать Программу, направленную на совершенствование организации питания «Хороший обед - залог здоровья», к сентябрю 2023/2024 учебного года.

Директор



С.Б. Малышева

Клюшникова М.В.
Заболотских И.А.