

1.Аналитическая справка по изучению организации школьного питания в МБОУ СОШ №189 (вывод)

Комиссия в составе :

Председатель комиссии Новалова Елена Викторовна, члены комиссии: Морозов Роман Сергеевич, Серикова Ольга Владимировна и в присутствии ответственного по питанию Горбулиной Людмилы Викторовны 07.12.2021 г. согласно плана посетили школьную столовую с целью обследования документации, эстетического вида мебели и помещений, качества приготовляемых блюд и эффективности распределения учащихся по классам для питания.

По итогам проверки составлена аналитическая справка в 2-ух частях .

1 часть. Вывод

Всего в МБОУ СОШ № 189 учится 1671 обучающийся, при нормативной заполняемости школы 750 учащихся, что накладывает специфику работы комбината питания «Лесонал».

1. Поставщик продуктов, поставляемых в столовую Комбинат питания «Лесонал»

Расписание приема пищи учащихся согласовано.

Школьная столовая рассчитана на 160 посадочных мест. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Меню. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 14-е меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора, согласованное с поваром-бригадиром и директором школы. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, печени. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у

обучающихся школы в рационе используется витаминизация напитков. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка пароконвектоматом. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку , все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договоры. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Качество получаемой сырой и готовой продукции ежедневно проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые корректизы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания поддерживается администрацией школы через включение всех педагогов и учащихся школы в прохождение учебных курсов по здоровому питанию.

1.«Основы правильного питания» - программа обучения для педагогов-по окончании курсов выдаётся учителям сертификат об обучении;

2. «Разговор о правильном питании» - программа обучения с рабочими тетрадями для 1-2 классов;

3. «Две недели в лагере» - программа обучения с рабочими тетрадями для 3-4 классов;

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи». В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. На уроках «Технологии» в 5–7 классах введен курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания».

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания. В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда ЗОЖ среди родителей включает в себя выступление на родительских собраниях на темы: «Правильное питание - залог здоровья школьника», «Родителям - о здоровом питании ребенка»,

«Итоги медицинских осмотров учащихся»; цикл бесед для родителей «Азбука здорового питания»

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенno важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Совместная работа школы, семьи, работников столовой позволит школе достичнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
5. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся;
6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся;
7. Улучшить состояние здоровья школьников, уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье;
8. Снизить риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
9. Рост учебного потенциала детей и подростков.

2Часть. Аналитическая справка по изучению организации школьного питания в МБОУ СОШ №189 (проверка по факту)

В ходе изучения выявлено:

Перед столовой установлены умывальники для старшеклассников в количестве 5 штук и 3 умывальника для младшеклассников. Электрополотенца в количестве 4х штук в наличии, также есть мыло и средство дезинфекции рук. Горячая и холодная вода есть, питьевой фонтанчик функционирует. Бумажные полотенца присутствуют.

График работы столовой соответствует нормам СанПиН , и питание учащихся проходит на больших 20 минутных переменах. Продолжительность перемен проверена Роспотребнадзором – замечаний нет.

Наличие меню в доступе для всех категорий учащихся и находится около раздачи и буфета на соответствующей высоте.

Дежурство в столовой МБОУ СОШ№189 возложено на работников комбината питания, учащимся запрещено помогать накрывать столы.

Дежурство педагогов и дежурных администраторов проходит по установленному графику, ведётся видеонаблюдение, охватывающее весь зал.

Чистота зала обеспечивается через уборку столов ежечасно силами работников комбината питания «Лесонал», пол моется по графику техперсоналом школы.

Обеденный зал оборудован столами и табуретами на все посадочные места.

Внешний вид поваров опрятный, соответствующий санитарным нормам.

- Эстетичность накрытия столов по требованиям
- гигиеническое состояние столов – хорошее;
 - гигиеническое состояние табуретов – хорошее;
 - гигиеническое состояние и наличие разных подносов – хорошее;
 - гигиеническое состояние и наличие столовых приборов – хорошее, соответствует санитарным нормам.

Наличие и доступность пяти видов меню находятся на видном месте, согласованы и утверждены всеми органами контроля.

Соответствие рациона питания утверждённому меню в норме.

Наличие и доступность расположения контрольных блюд находятся в холодильной витрине.

Ассортимент буфетной продукции соответствует утверждённому.

Наличие пищевых отходов имеются в отведённом месте для дальнейшей утилизации.

Пробы питания присутствуют в специальном холодильнике и хранятся 48 часов.

На основании вышеизложенного комиссия приходит к выводу:

Нарушений нет, все работники доброжелательны, на все вопросы отвечают доброжелательно, внешний вид работников соответствует санитарным нормам. Питаются учащиеся организованно под присмотром классных руководителей и дежурных по столовой. Уборка проводится согласно графика. Накрытие столов и их уборка проводится силами самих работников без привлечения учащихся.

Члены комиссии:

Новалова Елена Викторовна

Морозов Роман Сергеевич

Серикова Ольга Владимировна

Ответственный по питанию Горбулина Людмила Викторовна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридическое лицо