

Аналитический отчет по организации питания за I квартал 2020-2021 учебного года

В соответствии с задачей, поставленной Президентом Российской Федерации в Послании Федеральному Собранию, все учащиеся младших классов должны быть обеспечены горячим питанием не реже одного раза в день, а в меню должны быть и горячее блюдо, и горячий напиток. Министерством просвещения Российской Федерации проведена соответствующая нормативная работа для того, чтобы эти нормы распространялись на все регионы уже с нового учебного года.

Исходя из этого в школе был разработан план мероприятий по организации питания школьников на год. Процесс организации питания в школе основывался на нормативных и методических документах по питанию.

Документация по питанию в порядке, имеется приказ о создании бракеражной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования. Ежедневно ведётся бракеражный журнал сырой продукции и бракеражный журнал кулинарной и готовой продукции. Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа.

Материально-техническая база школьного пищеблока в целом удовлетворительная. Пищеблок на 100% обеспечен водоснабжением, холодной и горячей водой, укомплектован холодильным и технологическим оборудованием согласно санитарно-гигиеническим нормам и правилам. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Школьная столовая обеспечена необходимым количеством мебели и посуды, рассчитана на прием 55 человек.

Посуда и инвентарь школьного пищеблока 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.

В обеденном зале для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное умывальником и сушилкой для рук и бумажными полотенцами. В достаточном количестве имеется мыло, в том числе жидкое в дозаторах.

Охват обучающихся начальных классов полноценным питанием составляет 100%. Учащиеся 1-4 классов питаются согласно графику питания во время перемен после первого, второго и третьего уроков. Они приходят в столовую с классным руководителем.

Качество приготовляемой продукции при соблюдении технологии на хорошем уровне, благодаря набору помещений: горячий цех со столами, моечные для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, холодильник и морозильная камера для хранения мясных и скоропортящихся продуктов.

Имеется 12-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд. Контроль ведет бракеражная комиссия, которая фиксирует выход порционных блюд, соответствующий выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Выдача готовой пищи по санитарным правилам осуществляется только после снятия пробы экспертной комиссией ежедневно до приема ее детьми. Оценку качества блюд проводит работник ответственный за снятие пробы. Бракераж осуществляют по органолептическим показателям, снимая пробу непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Ее делает повар пищеблока под контролем одного из члена экспертной комиссии. Порционные блюда отбирают в полном объеме. Пробу отбирают из котла в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками и

сохраняют не менее 48 ч (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2–6 °С. Результат регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Учащиеся всей школы с ОВЗ получают льготное питание. Учащиеся с ОВЗ на дому получают бесплатно один раз в месяц сухой паек.

В целях повышения качества питания детей используются продукты обогащенные витаминами микро- и макронутриентами (молоко, сыр, овощи и фрукты).

Для доставки продуктов заключен договор с ООО «Торг-Пит»

Школьная столовая укомплектована кадрами. Все имеют специальное образование, разряд, ежегодно проходят санминимум. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Столовая обеспечена буфетной продукцией, прежде всего выпечкой. Примерно 240 учащихся ежедневно покупают эту продукцию. Столовая работает до 17 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние - хорошее, соответствует санитарным нормам.

В школе проведен опрос и анкетирование среди детей "Питание глазами учащихся"

89% опрошенных учащихся довольны школьным питанием; удовлетворены работой повара; качество приготовления пищи; всех учащихся устраивает график питания; 100% учащихся ответили, что горячее питание повышает их работоспособность.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
3. Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
4. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

Заместитель директора по УВР(начальная школа) *Ибрагимова Х.Х.*