

**Аналитическая справка**  
**Работы по организации питания**  
**В 2023-2024 учебном году**

**МОБУ «Сузановская средняя общеобразовательная школа»**

Организация питания обучающихся в Сузановской школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положения о бракеражной комиссии в МОБУ «Сузановская СОШ», приказа № 51/3 от 01.09.2022г. «О бракеражной комиссии», приказ № 15/1 от 26.04.2024г. «Об организации питания учащихся 1-11 классов МОБУ «Сузановская СОШ» в 2023 году», приказ № 2 от 10.01.2024, ответственным за организацию горячего питания назначена Ижока Е.Б, приказ № 36/1 от 29.08.2023г.

Общая численность учащихся в школе 98 человек, горячим питанием охвачено (100%).

Для всех обучающихся организовано одноразовое горячее питание (завтрак). Стоимость завтрака составляет 12,59 р. для 12-18 лет (региональный бюджет-8,00 руб., муниципальный бюджет-4,59 руб.), 64,63 р. для 7-11 лет (федеральный бюджет-52,46 руб., областной бюджет-11,52 руб., местный бюджет-0,65 руб.), для детей с ОВЗ организовано горячее питание стоимостью-78,30 р. (областной бюджет-77,52 руб., местный бюджет-0,78 руб.). Питание организовано за счет бюджетных средств и родительской платы.

Питание учащихся МОБУ «Сузановская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль над организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой, осуществляется родительский контроль, результаты которого размещаются на сайте школы. Имеются современно оформленный зал для принятия пищи учащимися, рассчитанный на 60 посадочных мест. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню.

Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания второго и третьего уроков во время, отведенное графиком питания. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой.

Каждый класс сопровождается в столовую педагогом или классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель, классные руководители.

В помещении столовой организовано специальное место с горячей водой для мытья рук, оборудованное электрической сушилкой.

Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды.

Выполняются требования к организации питьевого режима, на первом этаже имеется питьевой фонтанчик, в столовой имеется кипяченая вода и одноразовые стаканчики.

С целью совершенствования системы организации школьного питания учащихся ОО разработана нормативная база по организации питания.

#### **Нормативные документы школьного уровня:**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;

Положение о бракеражной комиссии;

Приказ № 51/3 от 01.09.2022г.

«О бракеражной комиссии»;

Приказ № 15/1 от 26.04.2024 года

«Об организации питания учащихся 1-11 классов МОБУ «Сузановская СОШ» в 2024 году»

Приказ № 2 от 10.01.2024 года

График питания;

Санитарно-эпидемиологическое заключение;

Ассортиментный перечень реализуемой продукции;

Договор на организацию горячего питания учащихся;

Состояние сайта – раздел «Организация питания обучающихся»-ведется. В ОО создана и работает бракеражная комиссия по организации качества питания учащихся (Приказ № 15/1 от 26.04.2024 «О создании бракеражной комиссии»).

Бракеражная комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежедневно осуществляется контроль.

В школе организовано питание детей с ОВЗ. Имеется пакет документов по этому вопросу.

Результаты проверки отмечаются в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного меню, утвержденного директором школы и директором МУП «Новосергиевка АКВА» в соответствии с технологическими картами. Доставка продуктов осуществляется специализированным, оборудованным транспортом, соответствующим санитарным требованиям.

В пищеблоке работает 1 человек.

Работник столовой регулярно проходят профессиональную подготовку и гигиеническое обучение один раз в год.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции»

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ ведомости контроля за рационом питания и меню - позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, рыбу, мясо птицы, овощи, фрукты, салаты, различные каши, в том числе приготовленные на молоке.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН п.2.4.2.

Разделочные столы и доски маркированы, в соответствии с обрабатываемыми на них продуктом: МВ – мясо вареное, МС-мясо сырое, ОС-овощи сырые, ОВ-овощи вареные, РС-рыба сырая, РВ-рыба вареная, КВ-куры вареные, Х-хлеб, и т. д. Ножи хранятся в «ножнях» и соответственно маркированы .

Мытье и дезинфекции посуды производится с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

После каждой операции разделочные доски моются горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллажах. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. В не рабочее время чистый инвентарь хранят в специальных стеллажах.

Кухонная посуда (кастрюли, термоса) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью.

Результаты проверки прохождения медосмотра и гигиенической аттестации работниками кухни; медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

На пищеблоке ежегодно проводится текущий ремонт (покраска пола, побелка потолка и стен)

Вид горячего водоснабжения на пищеблоке- накопительный водонагреватель- 2 шт. Наличие инструкций по мытью посуды, график генеральной уборки( один раз в неделю по пятницам). Общее состояние - удовлетворительное.

Результаты проверки объема выданных блюд выданных блюд учащимся в соответствии с технологическими картами.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (данные бракеражного журнала)

Суточные пробы берутся своевременно и хранятся в холодильнике , с указанием даты и времени.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Гигиенический журнал»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима и влажности»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
- «Ведомость контроля за рационом питания»

С целью развития системы организации питания, формирования культуры питания учащихся проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Регулярно на общешкольном родительском собрании, ответственный Ижока Е.Б. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей и учителей только хорошие. В школе имеются информационные стенды, содержащие: меню на каждый день, график работы школьной столовой, режимы питания школьников, основные принципы рационального питания. Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Правильное питание».

Выводы :

Питание учащихся МОБУ «Сузановская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещением учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Директор МОБУ «Сузановская СОШ»

Семенко К.А.

Исполнитель ответственный по питанию

Ижока Е.Б.

