Отчет о работе по организации питания учащихся за I квартал 2020 год

по ШЛ№16

Школьное питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Оснащенность пищеблока

 Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшения рациона питания обучающихся школы, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима в школьной столовой – ключевая цель организации питания.

 Создан информационный стенд в интерьере школьной столовой; проводится проверка и ремонт теплового и холодильного оборудования.

В школе организовано бесплатное горячее питание для школьников из фонда всеобуча, питанием охвачены 100% обучающихся, малообеспеченных семей 62 ученика. Тип пищеблока – столовая - раздаточная. Питание обучающихся осуществляется согласно разработанному и утвержденному меню, на переменах, продолжительностью не менее 15 минут.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении столовой, а также на сайте школы - все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, воспитателя или дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, разработан план работы комиссии. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Количество посадочных мест - 450. Контроль   за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Контроль за поступлением и качеством продуктов осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания.

Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В свободном доступе для детей оборудовано место в школьной столовой, а также в течение дня питьевой режим соблюдается во всех классах начальной школы и в классных кабинетах средней и старшей школы. Вся информация о питании вывешивалась на стенде в школьной столовой. Работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Вопрос организации питания учащихся очень ответственный, потому в школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся. В состав комиссии вошли представители администрации, директор школы Мигунова Т.А..,зам. директора школы Нурекенова З.К. социальный педагог Тайлакова Н.Ж,школьная медсестра Макашева Б.К., член родительского комитета Багжанова Д.К.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- утверждение списка основных и малообеспеченных семей;

- контроль за целевым использованием продуктов питания;

- за качеством завтраков, обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за соблюдением срока поставки и реализации продукции;

- за дежурством учителей и учащихся в школьной столовой.

Все учащиеся школы   питаются  во время перемен после второго, третьего и четвёртого уроков, согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Продолжительность перемен достаточная – 15 и 10 минут.  Учащиеся начальной школы и 5-ых классов приходят в столовую с классными руководителями.

Общий охват питания учащихся составляет 1532 учащихся-94 %  ( 134 учащихся питаются буфетной продукцией). Из них 11 сирот и обпр , 112 учащихся из малообеспеченных семей охвачены 100 % горячим питанием.

Арендатором столовой является индивидуальный предприниматель ИП «Кошумбаева Н.А.» Обеспечивают поставку продуктов  фирмы «Ирвема», «Маслодел», «Молком», Айсленд», ИП «Дручинин, ИП «Пахомовские мельницы», ТОО «Рубиком» и др. Договора между поставщиками  и школой заключёны.  В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.

В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по обсчёту заказа. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.  Имеется приказ по школе «Об организации питания школьников» на 2019-2020  учебный год.

ЗДВР Нурекеновой З,К. ежемесячно составляются протоколы бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой, а также график дежурства учителей в столовой.

Вопрос организации питания рассматривается на совещаниях при директоре.

 Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча. На сегодняшний день 95 учащихся школы питаются бесплатно из числа малообеспеченных семей, 11 детей сирот и ОБПР.

  Книга жалоб и предложений находится в столовой.

Ведется следующая документация:

1. Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;

Бракеражный журнал.

2.  Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие  и дез. средства в  достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование  пищеблока имеется.

1. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Имеется наличие суточных проб.

4.  В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется инструкция по мытью посуды.

5.  Столовая рассчитана на 450 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 холодильника и 2 морозильные  камеры.

На классном часу   было проведено анкетирование среди учащихся по рациональному питанию. Результаты обработаны и сообщены учащимся .

*Выводы и предложения*:

1. Обязать дежурных учителей следить за порядком в столовой во время своего дежурства. Дежурному администратору осуществлять контроль.
2. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.

               Заместитель  директора по ВР                                                 Нурекенова З.К.