

ПРИКАЗ

20.12.2024 г.

пгт.Николаевка

№ 389-О

**Об итогах административного контроля работы столовой
и организации питания обучающихся**

В соответствии с планом внутришкольного контроля, годовым планом работы, на выполнение контроля выполнения СанПинов в связи с проверкой ведения школьной документации, проверкой работы бракеражной комиссии был осуществлён комплексный контроль организации питания в школе с 1 по 11 класс администрацией школы и родительским контролем за питанием.

Предмет проверки: проверка качества питания, поступающей продукции, система организации питания со стороны классных руководителей, работа бракеражной комиссии.

Метод проверки: наблюдение и контроль.

Период проверки: с 04.09.2024 по 20.12.2024

Одной из основных задач родительского контроля являлось соблюдение режима питания обучающихся, пропаганда здорового питания, соблюдение СанПинов в школе по питанию и питьевому режиму, контроль за качеством готовых блюд, сроками годности продукции.

Итоги проверки

В период с 04.09. по 20.12. администрация школы совместно с родителями осуществила проверку сопровождающей документации школы по организации питания. В наличии приказ об организации питания, назначены ответственные и создана бракеражная комиссия. Ответственная за организацию питания ЗДВР Колесниченко В.В. Виктория Вячеславовна своевременно и регулярно формирует пакет документов по организации питания обучающихся льготной категории, информирование родителей по компенсации в случае отказа от питания (льготная категория). Был проверен и заключён договор (сроком до конца года с поставщиком питания) – ответственная Василенко Н.В. Осуществлён контроль по соблюдению меню, наличие контроля за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии технологических карт – ответственная медсестра школы Бобырь Н.Н. (медсестра). Вывод: документация ведётся в соответствии с требованиями, замечаний нет.

С 04.09. также был осуществлён контроль подачи блюд, их вкусовых качеств и соответствия 10-дневному меню. Проверка показала, что меню соответствует предложенному, отступлений от меню не было, блюда готовятся по технологическим картам. Следует отметить, что в целом питание отвечает всем требованиям, продукция поступает свежая, качество соответствует норме, сроки годности соответствуют нормам хранения.

Завтраки:

Завтраки 100% получают учащиеся 1-А, 1-Б, 2-Б, 4 классов, а также дети льготной категории. Меню завтраков разнообразное, но молочные каши учащиеся кушают плохо, этот вопрос необходимо обсудить с родителями, провести с детьми беседы о здоровом питании. Полуфабрикаты- блины, сырники с добавками- дети едят очень хорошо.

Обеды:

Горячие обеды 100% получают учащиеся 2-А, 3 классов, дети льготной категории, а также есть категория с 1-11 класс – платные обеды по желанию родителей. В целом обеды соответствуют меню, но ряд блюд дети кушают плохо. Это тушёная капуста, запеканка, гречневая каша с печенью.

Полдники для детей льготной категории (вторая смена): 3-Б, 4, 6, 7 классы. Эти блюда по меню дети едят с удовольствием.

Проверка обедов в средней школе, а также обеды для льготников, продемонстрировали внимательное отношение персонала к приготовлению блюд в соответствии с технологическими картами, меню составляется полностью в соответствии с СанПином, продукты свежие, высокого качества. Вкусовые

предпочтения учащихся разные, но в целом учащиеся едят с удовольствием, подача в соответствии с температурным режимом.

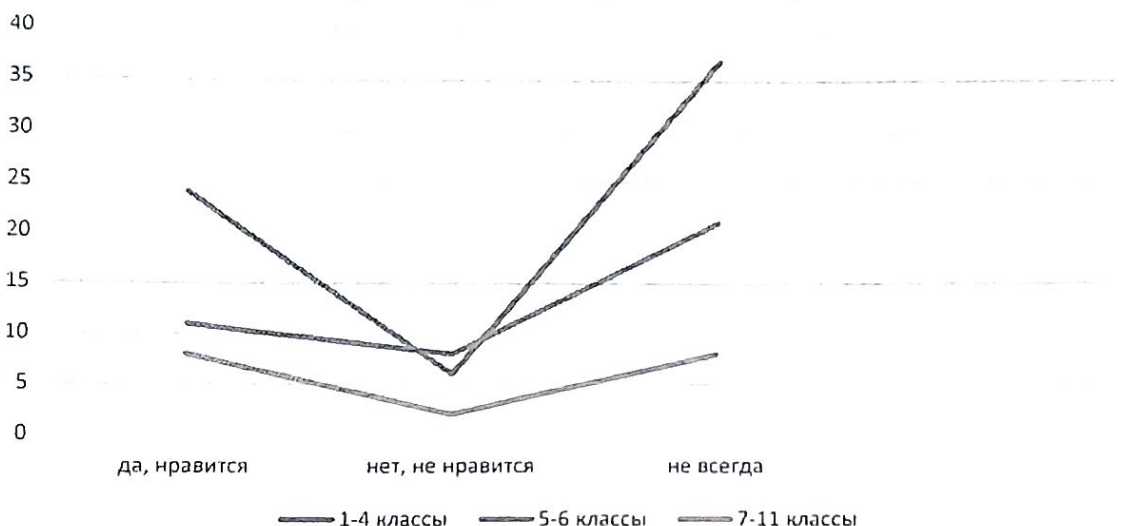
С 10.11.2024 г. было организовано анкетирование по удовлетворённости организацией питания учащихся в школе.

Опрос показал, что в целом удовлетворённость качеством организации питания по школе со стороны учащихся и родителей составляет 81%. Оставшиеся 19% не достаточно удовлетворены организацией горячего питания по следующим причинам: учащиеся в основном не любят блюда, подаваемые в столовой (17%), а также считают пищу недостаточно горячей (2%). Для устранения данных фактов были проведены беседы с работниками столовой Табаченко Г.Б. и Барладян О.Н., беседы провели и классные руководители с детьми о том, что любимые блюда не всегда являются полезными, а зачастую они опасны для здоровья ребёнка.

Также был проведён письменный опрос среди учащихся. Были предложены следующие вопросы:

1. Нравится ли вам питание в нашей столовой?
2. Какое блюдо вам не нравится?
3. Какое блюдо вам нравится?
4. Что бы вы хотели покупать в буфете?
5. Какое блюдо вы бы хотели видеть в меню?

Нравится ли вам питание в нашей столовой
(респонденты с 1 по 6 класс)



Не нравятся блюда в нашей столовой: рыбная котлета, подлива с печенью, тушёная капуста, суп гороховый, каша с сухофруктами, рагу, молочными кашами, свекольный салат.

Нравятся следующие блюда: борщ, пюре, куриная котлета, макароны, гречка с курицей, суп гороховый, соки.

В буфете дети хотят покупать шоколад, сосиску в тесте, кексы, круассаны, лимонад, самсу, чипсы, бутерброды.

Новые блюда в меню хотят видеть следующие: вареники с картошкой и с вишней, пиццу, картошку с сосиской, оладьи с вареньем, бургеры, суши, роллы, зелёный борщ, пельмени, доширак, салат из капусты, фасолевый суп.

Следует отметить, что меню утверждается на уровне министерства образования, согласовывается с администрацией. Наши партнёры, которые осуществляют питание в школе, всегда работают в содружестве, прислушиваются к нашим проблемам.

Классные руководители уделяют достаточное внимание пропаганде здорового образа жизни и пропаганде здорового питания среди учащихся.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Администрации школы и родительскому контролю за питанием продолжить контроль по соблюдению режима питания обучающихся, за контролем организации питания,

поставок продуктов. Быть внимательными ко всем замечаниям, поступающим от участников образовательного процесса.

2. Классным руководителям 1-11 классов:

2.1. Вовремя информировать о количестве отсутствующих, в том числе учащихся льготной категории посредством указания данной информации в электронном журнале и корпоративном чате до 09.00-I смена, до 13.00-II смена с целью своевременного сервирования обеденного зала.

2.2. Сопровождать обучающихся в обеденный зал, следить за приёмом пищи, поведением в обеденном зале.

2.3. Провести беседы с учащимися о режиме дня, о здоровом питании. (январь-март с записью в Дневнике классного руководителя.)

3. Медицинской сестре Бобырь Н.Н.:

3.1. Взять под контроль качество приготовления блюд, подачи при сервировке, организацию приёма пищи учащимися.

3.2. Провести беседы с учащимися о вкусной и здоровой пище.

4. Работникам пищеблока:

4.1. Усилить контроль за соблюдением тепловой подачи блюд, напитков.

4.2. Разработать график проветривания пищеблока во время приготовления пищи.

4.3. При сервировке столов учитывать – по молочной каше сократить количество при раздаче по 1-м классам до требования.

4.4. Под особый контроль брать продукты по поставке, а именно: мясные продукты, печень, рыба, сроки их хранения.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.А.Бут

С приказом по школе от 20.12.2024 г. № 529-О ознакомлены:

Н.Н.Бобырь
подпись

дата

Т.Б.Веселянская
подпись

дата

О.Н.Барладян
подпись

дата

Н.В.Василенко
подпись

дата

Ю.В.Кузьмина
подпись

дата

В.В.Колесниченко
подпись

дата

Г.Б.Табаченко
подпись

дата

А.И.Китаева
подпись

дата

Ю.Ю.Куцова
подпись

дата

А.В.Новосёлова
подпись

дата

О.В.Панасенко
подпись

дата

К.П.Полищук
подпись

дата

С.В.Коршунова
подпись

дата

Е.В.Лыщенко
подпись

дата

Л.Л.Обищенко
подпись

дата

Л.В.Валова
подпись

дата

Н.П.Буць
подпись

дата

Н.А.Кузнецова
подпись

дата

И.Д.Чоповская
подпись

дата

Е.В.Сколдина
подпись

дата