

Анализ работы по организации питания в МОУ «Средняя школа № 4»

в 1 полугодии за 2020/2021 учебный год

С целью обеспечения сохранности и улучшения здоровья детей в школе организовано горячее питание.

Приоритетными направлениями организации системы питания являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль над качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;
- формирование культуры здорового питания и навыков самообслуживания.

Вся работа в этом направлении регламентируется приказом по школе от 31.08.2020 №435 «Об организации питания обучающихся в первом полугодии 2020/2021 учебного года и назначении ответственных лиц за организацию, контроль и проведение питания учащихся», приказом по школе от 11.01.2021 №01 «Об организации питания обучающихся во втором полугодии 2020/2021 учебного года и назначении ответственных лиц за организацию, контроль и проведение питания учащихся».

Всего в школе 319 обучающихся. Из них 2 детей-инвалидов обучаются на дому. В школьной столовой питается 290 человек, что составляет 91%, количество детей питающихся за родительские средства - 107 (34 %), количество льготников 126 (39%). Получают 2-х разовое питание 126 человек (39 %) школьников.

Средняя стоимость завтрака составляет около 36-00 руб., стоимость обеда 50-00 руб. Горячее питание обучающиеся получают 5 раз в неделю. Продукты в столовую поставляют оптовые базы снабжения.

Организация питания осуществляется на основании цикличного 10-ти дневного меню. Анализ меню показывает, что в рационе питания преобладают мясные блюда (3 раза в неделю), молочные каши (2 раза), рыбные блюда (1 раз в неделю). Из напитков обучающиеся получают чай, кисель, компот из сухофруктов. В качестве гарнира - макароны, гречку, рис, пшено, картофель. Учащимся начальной школы выдается йогурт.

Прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием режима работы школы, утвержденным директором графиком питания.

В целях осуществления контроля, организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, в школе утверждена бракеражная комиссия приказом от 10.08.2020 №353 «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год», а также

приказ от 31.08.2020г. № 454 «О создании комиссии по контролю за организацией питания учащихся»; разработана программа производственного контроля организации питания обучающихся, план работы комиссии на год.

Работа комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии», «Правилами работы на пищеблоке», утвержденными директором школы. Заседания комиссии по питанию проводятся ежемесячно. Члены комиссии контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, проводят просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания, контролируют дежурство в столовой, проводят бракераж готовой продукции, качества приготовленных блюд.

Ответственный по питанию ежедневно проводит сверку питающихся в столовой, проверяет цены, ведет документацию.

С целью обеспечения более четкой организации и более полного контроля, над процессом питания классные руководители ведут табель посещаемости.

При проведении органолептической оценки готовых блюд установлено, что все блюда доводятся до готовности, внешний вид, консистенция, вкус и запах их соответствуют доброкачественным продуктам. На все блюда имеются технологические карты, оформленные в установленном порядке. Журнал бракеража готовых блюд и кулинарных изделий ведется по установленной форме. Все осмотренные пищевые продукты по органолептическим показателям, маркировке и упаковке соответствуют требованиям контракта и нормативных документов. Продукции с истекшим сроком годности, без маркировки, без документов, подтверждающих качество и безопасность, за 2019-2020 учебный год не выявлено.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания проводила проверку школьной столовой по плану:

- оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- осмотр технологического и холодильного оборудования;
- наличие кухонного и столового оборудования;
- хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- производство блюд в соответствии с технологическими картами.

- бракераж готовой продукции;
- наличие и хранение суточных проб;
- наличие и ведение журналов учетной документации;
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- выполнение графика уборки столовой.

В ходе проверки выявлено, что:

- состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа;
 - технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;
 - Имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
 - моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;
 - работа поваров и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, хлебобулочные изделия;
 - имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;
 - выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- поварами ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
 - имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации.
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
 - соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности.
 - выполняется график проведения уборки столовой.

В школе действует программа «Программа по формированию культуры здорового питания на 2020-2022 гг.», которая включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового питания детей и подростков, вопросы культуры питания и его организации, анкетирование.

С целью изучения удовлетворенности учащихся питанием было проведено анкетирование.

На вопрос: «Устраивает ли вас меню?»

Отвечали «Да» - 90 %, «Нет» - 5%, «Не всегда»- 5%

«Устраивает ли качество блюд?»

«Да» - 95 %, «Нет» - 2 %, «Не всегда» - 3%

«Устраивает ли вас разнообразие блюд?»

«Да» - 70 %, «Нет»-10 %, «Не всегда»- 20%.

Выводы и задачи:

1. Организация питания в школе находится на удовлетворительном уровне.
2. Продолжать пропаганду здорового и сбалансированного питания среди обучающихся школы.
3. Продолжить качественную организацию детского питания в школе.



Е.Ю. Терентьева