

ИТОГОВЫЙ ОТЧЕТ
родительского контроля за
организацией питания в МБОУ «Трехпрудненская школа – гимназия им. К.Д. Ушинского»
за 1 полугодие 2024/2025 учебного года

Питание, является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье обучающихся, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся; необходима организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания; развитие материально-технической базы, улучшение координации и контроля в сфере школьного питания. Поэтому администрация МБОУ «Трехпрудненская школа-гимназия им. К.Д. Ушинского» совместно с родителями обучающихся и самими обучающимися уделяют большое внимание вопросам повышения качества и доступности школьного питания. В 1 полугодие 2024-2025 учебном году организация питания обучающихся 1 – 11 классов в школе осуществлялась в соответствии с Положением об организации горячего питания в школе». Для достижения поставленных целей в 2024– 2025 учебном году была организована работа по координации и контролю в сфере школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания. В 1 полугодие 2024-2025 учебного года были проведены следующие мероприятия: классные часы «Польза правильного питания», «Культура приема пищи», проведение родительского собрания по теме «Здоровое питание- залог успеха», анкетирование обучающихся «Школьное питание: качество и разнообразие обедов», анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания». В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты: - улучшилось качество питания обучающихся за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами и на основе этого: - созданы благоприятные условия для нормального роста и развития обучающихся; - усилена система производственного контроля на этапах хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания обучающихся.

Пища готовилась в соответствии с 10-дневным меню. Столовая в полной мере была обеспечена качественной, доступной по цене и разнообразной по ассортименту буфетной продукцией. Пользованием столовой осуществлялось учениками 1-11 классов ежедневно, что составляет 96 %, а также учителя и обслуживающий персонал школы. Питание школьников организовано, согласно установленному графику. График питания обучающихся был составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществлялся администрацией школы, членами бракеражной комиссии, а также родительским комитетом школы при непосредственном участии обучающихся.

Создана комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания (далее – Комиссия) в составе:
Ибраимова Э.Ю. – председатель родительского комитета,

Меметова Г.С., заместитель директора по ВР, секретарь;
Дикая Е.С. – заместитель директора по УВР, член комиссии,
Максудова Э.С. - член родительского комитета,
Менбетова С.О. - член родительского комитета,
Якубова Д.У. - член родительского комитета.

Комиссия при проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания руководствуется следующими критериями качества: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой - состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В 2024/2024 учебном году было проведено 4 рейда родительского контроля организации и качества горячего питания, составлены протоколы и чек листы.

Комиссией, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания установлено следующее:

- количество обучающихся 1-4 кл. – 275;
- количество обучающихся 1-11 кл. льготной категории – 280;
- тип пищеблока - пищеблок **полного цикла** приготовления пищи, буфет, раздаточная;
- количество посадочных мест в обеденном зале - 300;
- соответствие меню – школа работает по 10-ти дневному меню, утвержденному директором школы, ежедневно размещается в зале столовой на стенде в доступном месте, ежедневно размещается на официальном сайте школы в разделе «Организация питания» и «Food»;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи – мене 20% отходы;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование) – анкетирование проводится 2 раза в год (сентябрь, январь), по результатам анкетирования выявлено, что 53% детей оценивают питание на отлично; 42% - хорошо, 3% - удовлетворительно; 2% недовольны питанием, среди причин неудовлетворенности питанием выявлены следующие наиболее распространенные: неразнообразная пища, нелюбимые блюда;
- информирование родителей и детей о здоровом питании – в школе имеются информационные стенды с памятками о здоровом питании, внесены в повестку дня родительских собраний вопросы организации питания.

Вопросы по организации питания рассматривались в течение 1 полугодия на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре.

Ответственный за питание (Меметова Г.С.) следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

График питания обучающихся, составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока, а также дежурные учащиеся. За каждым классом закреплены столы, имеются таблички с указанием классов.

У входа в зал столовой для мытья рук обучающихся организовано специальное место - 18 раковин, имеется жидкое мыло, теплая вода, 5 электросушилок для рук.

Мытье и дезинфекция на пищеблоке производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима с использованием специальных дезинфицирующих средств.

Персонал школьной столовой проходят специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил, ежегодно проходят медицинский осмотр.

В целях системного и комплексного подхода к проблеме здоровьесбережения

школьников были реализованы классные часы о здоровом, правильном питании. Главной их целью является создание условий, способствующих укреплению здоровья детей, повышение качества жизни, посредством приобщения к здоровому питанию и культуре питания.

Таким образом, в школе принимаются все необходимые дополнительные меры к тому, чтобы обеспечить всех обучающихся полноценным и здоровым горячим питанием.

Рекомендации:

- усилить работу по информированности родителей и обучающихся о принципах и культуре здорового питания через классные часы, внеклассные мероприятия, родительские собрания, конференции по питанию;
- выполнять все нормы СанПиНа в организации школьного питания.

25.12.2024

Председатель родительского контроля



Ибраимова Э.Ю.