

## Анализ деятельности по организации питания на 2 полугодие 2022 года

### МБОУ «СШ №19»

Организация питания в школе осуществляется в рамках муниципального контракта с ООО "КШП 2" на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Для обучающихся школы питание организовано в следующих формах:  
-завтрак для всех обучающихся;

- завтрак и обед для обучающихся льготной категории (из малоимущих, многодетных семей, находящихся под опекой (попечительством) в приёмных семьях, дети инвалиды);
- завтрак и обед за родительскую оплату.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:  
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований осуществляется:

- директором школы;
- медработником школы;
- ответственным за питание;
- комиссией по контролю за организацией горячего питания;
- заведующей столовой.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: установлены раковины для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды, электрополотенце.

Отпуск питания в столовой организован по классам. Питаются обучающиеся согласно примерному двухнедельному меню, утвержденному директором ООО «КШП 2» и согласованному с директором школы. Ежедневное меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале.

Цикличное меню построено в соответствии с энергетической ценностью суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательного учреждения, сбалансировано, рациона питания разнообразен по всем пищевым факторам. Рацион питания обучающихся образовательного учреждения предусматривает все пищевые вещества, необходимые для нормального роста и развития, обеспечения эффективности обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений. Режим питания оптимален и предусматривает необходимые временные интервалы между приемами пищи. На питание в соответствии с нормами СанПиНа отводится не менее 20 минут.

В процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания

обеспечиваются их высокие вкусовые качества и сохранение исходной пищевой ценности. В соответствии с «Программой производственного контроля» контролируется обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Деятельность по контролю за качеством питания осуществляет соответствующая комиссия. Сырье и продукты, используемые в питании обучающихся образовательного учреждения, соответствуют гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, единым требованиям.

Питание обучающихся школы, в том числе лиц с ОВЗ осуществляется в столовой. Столовая обеспечена всем необходимым технологическим оборудованием, техническое состояние в соответствии с установленными требованиями. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков находятся в удовлетворительном состоянии и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, обеспеченность посудой и инвентарем 100%. Имеются инструкции, журналы и другая документация, регулирующая деятельность столовой и требования к работникам.



С января 2022 года питание организовано по новой оплате, поставки продуктов питания организованы на договорной основе. Обеды в столовой готовятся по утвержденному 10-дневному циклическому меню. Оформлен тематический информационный монитор и электронный опросник. На видном месте в обеденном зале вывешивается ежедневное меню. Проводится ежедневный отбор и хранение суточной пробы.

Оформлен информационный стенд у входа в обеденный зал.

Проводится просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания на классных часах, на уроках окружающего мира, биологии, технологии, литературного чтения, основ безопасности жизнедеятельности.



## Волонтерский проект

Здоровое питание  
2022 г.

Проведено анкетирование среди учащихся и родителей. Анализ анкет (март 2022 года) показал, что обучающиеся и родители в целом удовлетворены качеством питания, меню и санитарным состоянием столовой в школе.



В целях усиления контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях и воспитанников в дошкольных образовательных организациях, во исполнение пункта 3 «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178, родители (законные представители) обучающихся имеют право на участие в контроле организации питания их детей в МБОУ «СШ № 19».

Инициативной группой родителей проводится проверка качества горячего питания школьников. Замечаний к администрации школы и работникам столовой не было: на кухне и в зале порядок, горячий завтрак и обед, по отзывам родителей, — вкусный и сытный. Для обучающихся прошли мастер-классы, подготовленные работниками столовой.

