

Отчет о работе по организации питания обучающихся в 2021– 2022 учебном году

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

Для достижения поставленных целей была организована работа по координации и контролю в сфере школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания и материально-технической базы школьной столовой.

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания обучающихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Комбинат питания поставляет продукты, требующие наименьшей дополнительной обработки, мясные полуфабрикаты, очищенные и герметично упакованные овощи, что дает возможность сохранить не только их вкусовые качества, но и пищевую ценность.

С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала, она должна быть оснащена полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды. Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Оснащенность пищеблока

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. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Количество посадочных мест - 50. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

В школе использовался традиционный метод организации питания учащихся. В сентябре 2022 года был создан и утвержден список учащихся из социально-незащищенных семей из фонда всеобуча и детей 1-4 классов.

Охват буфетной продукцией

Столовая в полной мере обеспечена качественной, доступной по цене и разнообразной по ассортименту буфетной продукцией. Платными услугами школьного буфета пользуются порядка 35 учеников 1-11 классов ежедневно, что составляет 50%, а так же учителя и обслуживающий персонал школы. В ассортименте

школьного буфета всегда имелись в продаже: кондитерские изделия, сок, минеральная и фруктовая вода, чай в индивидуальной упаковке.

Документация

- Приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Приказ школы об организации питания на текущий год – имеется;
- Табель учёта присутствующих, отсутствующих – имеется, ведется надлежащим образом;
- Наличие медицинского работника – не имеется;
- Акт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется;
- Договор с организацией поставляющей питьевую воду – имеется.

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. Разработан план работы комиссии. В состав комиссии вошли представители администрации, профсоюзного комитета школы, , представители Попечительского совета школы.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- утверждение основных списков;
- за качеством питания,
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соблюдением срока поставки и реализации продукции;
- за дежурством учителей и учащихся в школьной столовой.

Члены комиссии проводят бракераж сырой и готовой продукции, ведут контроль за организацией торговли в школьном буфете, соответствие контрольному весу выдачи порции.

Задачи на 2022 - 2023 учебный год:

1. Продолжить создание банка данных по всем категориям нуждающихся в социальной защите.
2. Совместно с медицинской сестрой школы продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил. Следить за состоянием здоровья школьников, нормами питания. Провести мониторинг диспансеризации учащихся начальной школы для перехода в среднее звено.
3. Вести борьбу за чистоту и порядок в школьной столовой, за общую высокую культуру во время приема пищи.
4. Совместно с классными руководителями и зам. по воспитательной работе продолжать работу по привитию культуры поведения учащимся в школе.
5. Вести пропаганду здорового образа жизни с использованием средств информации.
6. Своевременно проводить выверку движения учащихся (прибывшие - выбывшие) для правильного учета.
7. Постоянно привлекать родительскую общественность к вопросам организации питания и сохранения здоровья школьников.