

**АНАЛИЗ**  
**работы Совета по питанию**  
**ГБОУ школы- интернат №2 г, Абинска.**  
**за 1 полугодие 2024– 2025г.**

Председатель: Огаркова Инна Викторовна - заместитель директора по воспитательной работе

Члены комиссии:

Лубянецкая Елена Евгеньевна - шеф-повара,  
Муринец Ольга Викторовна-старший воспитатель,  
Рубан Алла Владимировна- бухгалтер,  
Новикова Светлана Владимировна – учитель,  
Григорян Офелия Григорьевна –воспитатель.

На начало учебного года составлены приказы:

1. О создании бракеражной комиссии.
2. Об организации питания учащихся
3. Об организации питьевого режима обучающихся
4. О создании мобильной группы общественного контроля организации и качества питания.
5. О создании Совета по питанию

В течении отчётного периода велась работа по направлениям:

**1. Организация питания воспитанников.**

регламентировано локальными нормативными актами образовательной организации:

- «Положение об организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска» от 11 января 2021г;
- «Положение о родительской группе общественного контроля организации и качества питания» от 2 сентября 2024г;
- Положение о бракеражной комиссии ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска от 31 августа 2022г;
- Положение об организации питьевого режима ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска от 31 августа 2022г;
- Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска от 30 августа 2024г;
- Положение о школьной столовой ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска от 31 августа 2022г.

**2. Контроль за санитарным режимом и документацией пищеблока и складских помещений.**

- Ежедневный контроль за закладкой продукции.
- Занятия по курсу гигиенической подготовки с работниками пищеблока, складов, обслуживающим персоналом.
- Проверка документации по пищеблоку. Контрольное взвешивание готовой

продукции. Контрольное снятие проб.

-Контроль за санитарным режимом пищеблока. Проверка с/ состояния столовой.

- Проверка документации по пищеблоку и пищевому складу.

- Контроль за документацией.

- Контроль за закладкой сырой продукции и технологией приготовления I и II блюд.

- Консультативная помощь в приготовлении меню.

В ходе проверок заполнялись акты, по итогам проверок составлялись обобщенные справки, которые обсуждались на совете по питанию.

Разработаны и проведены беседы, выпущен санбюллетень по темам: «Личная гигиена школьника», «Здоровый образ жизни».

### **3. Примерное меню.**

Школа работает на основе примерного циклического меню на период 10 дней с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет. Экспертное заключение №1288/29 от 01.09.2023г.

### **4. Проведены советы по питанию по теме:**

1. Организация питания в школе. Утверждение плана работы совета
2. Организация питания в школе. Контроль выхода готовой продукции и оценка качества блюд.
3. Соблюдение требований по санитарному состоянию и содержанию помещений пищеблока.
4. Выполнение требований по организации здорового питания.

### **5. Родительская группа общественного контроля.**

Создана родительская группа общественного контроля организации и качества питания из числа работников, отвечающих за организацию питания в составе:

- зам директора по ВР Огаркову И.В.,
  - шеф-повар Лубянецкую Е.Е.,
  - ст. воспитатель Муринец О.В.,
  - бухгалтер Рубан А.В.,
  - учитель Новикова С.Н.
- задействованы в родительскую группу общественного контроля представители от родительской общественности Дудуляк Е.С Машкалиди Х.И, Сучкова Г.М.

Родительская группа общественного контроля выполняла следующие задания:

- Контроль соблюдения гигиенических навыков.
- Контроль пользования детьми столовыми приборами.
- Контроль сервировки стола.
- Контроль хранения продуктов на складе.

Ежемесячно комиссия проводит контроль качества готовых блюд, определение удельного веса несъеденной пищи.

В школе организовано 6-разовое питание на ночующего ребёнка и 3-разовое на приходящих. По гос. заданию на питание в 2024 г выделено и полностью израсходовано 4 739 620.73 руб, из федерального бюджета на горячее питание на приходящих воспитанников с 1 по 4 класс выделено и полностью израсходовано 339 014,41руб.

Питание обучающихся осуществляется по графику, который вывешен при входе в столовую. Для обеспечения порядка в столовой учащиеся посещают столовую совместно с закреплёнными педагогами. На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за питанием. Ответственный за организацию питания учащихся –заместитель директора по воспитательной работе И.В. Огаркова. Вся необходимая документация в столовой имеется. Журналы заполняются в срок в соответствии с требованиями.

В обеденном зале уютно и чисто. В зале школьной столовой имеются 2 основных стенда «Питание –это важно», «Правильное питание- гармоничное развитие», На стендах имеются сменная информация о здоровом питании, и советы как сберечь своё здоровье. Стенд «Приятного аппетита» предлагает оценить качество приготовленного питания и культуру поведения воспитанников во время приёма пищи.

Функционирует родительская группа общественного контроля за организацией и качеством питания из числа работников, отвечающих за организацию питания и родителей.

Родители ежемесячно проводят мониторинг качества организации питания, согласно плана в сопровождении ответственного за питание представителя школы- интерната который в процессе проведения мониторинга поясняет вопросы в пределах полномочий комиссии. В ходе проверки заполняется отчет с рекомендациями и предложениями. Ведутся протоколы заседаний. Раз в месяц комиссия проводит;

- контроль качества готовых блюд с описанием блюда и взвешиванием готовых порций, что оформляется актом;
- определяет удельный вес несъеденной пищи, оформляется актом.

Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. На холодильной камере для суточной пробы вывешен график температур. Суточная проба имеются. Медицинский контроль за организацией питания осуществляется медицинскими работниками школы. Работники пищеблока носят удобную форму и головные уборы.

Санитарные нормы при мытье посуды соблюдаются. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Меню вывешивается ежедневно на стенде возле столовой. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен и соответствует рекомендациям. Постоянно в меню включены салаты, свежие фрукты и соки. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Вся продукция соответствует ассортиментному перечню и санитарным нормам.

При круглосуточном пребывании предусмотрен шести кратный прием пищи. Интервалы между приемами пищи не превышает 3,5- 4-х часов.

В режиме питания учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении при круглосуточном пребывании обучающихся, при шестиразовом питании: 2 завтрак-5%, завтрак – 20 %, обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 %, сонник – 5 %. Ежедневно в рацион питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включается 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, включаются овощи и фрукты.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы). В качестве закуски используется салат из квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В полдник включается в меню напитков (молоко, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями.

Ужин состоит из овощного блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно, в качестве второго ужина за 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка).

Выводы:

1. Отмечена удовлетворительная работа совета по питанию и работников пищеблока по организации питания учащихся.
2. Созданы условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания учащихся.
3. Материалы проверок обсуждались на совете по питанию.
4. Работникам пищеблока своевременно устранялись некоторые, отмеченные в ходе проверки, замечания.

Директор  
ГБОУ школы-интерната №2  
Исп. О.В. Мурунец  
89184832465

*Меркулова*

