

АНАЛИЗ
работы Совета по питанию
ГБОУ школы- интернат №2 г, Абинска.
за 2023– 2024г.

Школьный совет по питанию состоит:

председатель совета по питанию- Меркулова О.М, заместителя директора по ВР;

Члены:

Слободенюк Татьяна Владимировна – и.о.шеф-повара,

Муринец Ольга Викторовна-старший воспитатель,

Рубан Алла Владимировна- бухгалтер,

Новикова Светлана Владимировна - учитель

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 мобильной группе общественного контроля организации и качества питания» от 14 января 2021г;
- 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 31 августа 2022г;
- 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.

Составлено примерное циклическое 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). Получено 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. Технология изготовления кулинарной продукции и соблюдения всех условий на пищеблоке.

6. Ведение документации на пищеблоке и результат проверки по выходу готовых блюд.

7. Значение пищевых веществ. Витаминизация готовых блюд.

8. Выполнение требований по соблюдению санитарных правил и нормативов по пищеблоку

5. Мобильная группа общественного контроля.

Создана мобильная группу общественного контроля организации и качества питания (МОБ) из числа работников, отвечающих за организацию питания в составе:

- зам директора по ВР Меркулова О.М;

- и.о. шеф-повара Слободенюк Т.В;

- ст. воспитатель Муринец О.В;

- бухгалтер Рубан А.В;

- педагог Новикова С.Н.

- задействованы в мобильную группу представители от родительской общественности Дудуляк Е.С Машкалиди Х.И, Сучкова Г.М.

Мобильная группа общественного контроля выполняла следующие задания:

- Контроль соблюдения гигиенических навыков.
- Контроль пользования детьми столовыми приборами.
- Контроль сервировки стола.
- Контроль хранения продуктов на складе.
- Проводилось анкетирование родителей, учащихся о качестве питания.
- Контроль обеспечения питьевой водой.
- Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала.
- Контроль поведения детей за столом.

Ежемесячно комиссия проводит контроль качества готовых блюд.

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

Родители проводят мониторинг качества организации питания воспитанников, 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 МОБ.

В школе организовано 6-разовое питание на ночующего ребёнка и 3-разовое на приходящих. По гос. заданию на питание в 2023 г выделено и полностью израсходовано 4 145 9201.07 руб, из федерального бюджета на приходящих воспитанников с 1 по 4 класс выделено и полностью израсходовано 831646,40 руб.

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 О.М. Меркулова. 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 мобильная 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 МОБ.

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 напиток (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.

И.о.директора
ГБОУ школы-интерната №2
Исп. О.В. Муринец
89184832465



О.М.Меркулова