

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

Школьный совет по питанию состоит:

председателя:

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.

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. 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.
- 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, 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.

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 стенд «Правильное питание- гармоничное развитие». На стенде вывешивается ежедневное меню на текущую дату. Имеются сменная информация о здоровом питании, и советы как сберечь своё здоровье.

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 имеется. 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 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.

Директор
ГБОУ школы-интерната №2

Исп. О.В. Муринец
89184832465



О.М.Меркулова