

**Справка  
по организации горячего питания в школе**

Цель: проследить за организацией горячего питания в школе.

Комиссия : зам. дир. по ВР

Сроки: сентябрь 2023г.

Проверялись вопросы:

- I Общая характеристика объекта питания
- II. Охват питанием школьников
- III. Показатели культуры обслуживания
- IV. Информированность родителей и учащихся об организации питания

I Общая характеристика объекта питания

В МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек разработан и выполняется план работы по пропаганде здорового питания на 2023-2024 учебный год. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

На основании Закона об образовании, во исполнение перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года, Постановления местной администрации Урванского муниципального района КБР от 19.08.2020 г. №841, Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.), Методических рекомендаций по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой и Устава МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек, а также в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, с 03.09.2021 года организовано питание обучающихся 1-4 классов и детей из малообеспеченных семей (5-11 классы) одноразовым питанием (завтрак) и 5 - 11 классов (дети с ОВЗ и инвалиды) двухразовым горячим питанием (завтрак + обед), работая в режиме 6-дневной учебной недели в соответствии с режимом работы школы в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08);

Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- буфетно-раздаточное место
- обеденный зал на 86 посадочных мест,
- моечная кухонной и столовой посуды.

Списочная численность работающих - 2 человека.

Определены следующие категории учащихся, пользующихся бесплатным горячим питанием:



- учащихся 1-4 классов в количестве 173;
- учащихся 5-11 классов в количестве 29 детей из малообеспеченных семей и семей участников СВО, с ОВЗ и инвалидностью - 10

- ответственность за качество пищи и своевременность приготовления возложена на медсестру Тхазеплову М.Н.

- ответственность за организованный прием пищи в 5-11 кл. возложена на дежурных по столовой учителей

- установлен след. режим приема пищи:

9.10-9.20 -уч-ся 1а, 1б, 2а, с ОВЗ -завтрак

10.00-10.20 -2б,3а и 3б классы, льготники

11.00- 11.20 - 4а и 4бклассы, с ОВЗ-обед

Классными руководителями 1-4кл. Шокумовой З.М., Шугушковой М.Х., Шекихачевой Л.Х., Тхазепловой Ф.А., Чиповой В.С., Кажоковой З.Р., Губжоковой М.А., Губжоковой Х.Х., Клишевой С.Б., Тхазепловой Ф.А., Шекихачеву А.Х., Губжоковой Р.З., проводится дежурство в столовой, а также классными руководителями 1-11 классов ведется ежедневный табель учета питания, осуществляется контроль приема пищи и соблюдения правил личной гигиены учащимися.

Доставка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом из магазина ИП Семенова А.В.

## II. Охват питанием школьников

В МКОУ СОШ с. Нижний Черек ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей. В новом учебном году получают горячее питание 204 (55,9%) учащихся школы. Ведется ежедневный учет учащихся. Ведутся бракеражный журнал, медицинский журнал, журнал-меню, меню-раскладка и «Меню на сегодня».

### Охват горячим питанием

2021-2022 (364) (сентябрь)	2022-2023 (380) (сентябрь)	2023-2024(391) (сентябрь)
1-4 кл. – 160 чел-43,9 %	1-4 кл. – 168 чел-44,2 %	1-4 кл. – 173чел- 44,2 %
5-11ые классы : ОВЗ-11 чел-3,02% Малообесп.-76- 20,8%	5-11ые классы : ОВЗ-10 чел-2,62% Малообесп.-26- 6,8%	5-11ые классы: ОВЗ -10 чел.-3,06% Малообесп.-29- 7,4%
<b>Всего 247 уч-ся</b>	<b>Всего 204 уч-ся</b>	
Общий %- 67,7 %	Общий %- 55,9 %	Общий %- 54,6 %

## III. Показатели культуры обслуживания

В столовой организовано дежурство учителей начальных классов.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

В пищеблоке имеются два работника: повар и кухрабочая. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале. Состав комиссии: медработник, повар .



Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Посуда в столовой соответствует требованиям САНпин. Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

В школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток. В связи со сложившейся эпидситуацией в столовой сделана разметка, для обозначения дистанции между учащимися. За каждым столом принимают пищу только 4 человека.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

Классный руководитель организует и контролирует отпуск питания учащимся своего класса согласно фактической явке. Он же ведет табель посещения столовой учащимися.

В целях обеспечения реализации мероприятий Федерального проекта «Укрепление общественного здоровья», с начала учебного года начата информационная компания по популяризации целей и задач проекта и формированию среды, способствующей информированности детей и родителей об основных принципах здорового питания. В рамках проекта обновлен стенд «Горячее питание» в столовой с информацией для учащихся и родителей по правилам поведения в школьной столовой и телефонами горячей линии. Социальным педагогом школы совместно с классными руководителями проведено анкетирование среди учащихся школы с целью улучшения качества организации питания. Обновлено информация на сайте школы, размещены телефоны горячей линии, график работы школьной столовой, меню - раскладка на 12 дней на 2021-2022 уч.год.  
[https://ncherek.kbrschool.ru/?section\\_id=70](https://ncherek.kbrschool.ru/?section_id=70), <https://ncherek.kbrschool.ru/food>

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

- Повару и классным руководителям проводить ежемесячную сверку данных по питанию учащихся класса в строго установленные сроки – последние 3 рабочих дня до 1 числа следующего месяца.
- Медсестре Тхазепловой М.Н. обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся.
- Классным руководителям вести разъяснительную работу с обучающимися о правилах поведения в школьной столовой.

Зам. директора по ВР      Тхазеплова А.