

Анализ работы по организации питания
в МОБУ «Рыбкинская СОШ»
за 2022-2023 учебный год

Организация горячего питания в МОБУ «Рыбкинская СОШ» проводится в соответствии с:

Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года, «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» «Об образовании в Российской Федерации» от 14 июля 2022г.,

Постановлением Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 № 582-пп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области»,

приказом министерства образования Оренбургской области от 06.05.2022 № 01-21/624 «Об утверждении плана мероприятий по обеспечению стопроцентного охвата горячим здоровым питанием обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания»,

приказом министерства образования Оренбургской области от 30.12.2022 № 01-21/1961 «О внесении изменений в региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Оренбургской области»,

с Постановлением администрации МО Новосергиевского района Оренбургской области №53-п от 10.02.2016г. "Об утверждении Положения "Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях Новосергиевского района""

Постановлением от 29.07.2020г. №669-п «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Новосергиевского района»,

приказа РОО от 29.08.2022 № 208 «Об утверждении плана мероприятий по обеспечению стопроцентного охвата горячим здоровым питанием обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания в ОО Новосергиевского района в 2022-2023 уч. году»,

Постановлением администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области от 09.01.2023г. №3 -п «О внесении изменения в постановление администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области от 10.02.2016 № 53-п»

приказа МКУ «Отдел образования муниципального образования «Новосергиевский район Оренбургской области» от 09.01.2023 № 1 «Об организации питания учащихся 1-11 классов ОО Новосергиевского района в 2023 году»

Питание учащихся МОБУ «Рыбкинская СОШ» организовано с 01 сентября 2022 года. Организатором горячего питания в МОБУ «Рыбкинская СОШ» является МУП «Новосергиевка АКВА».

В 2022 – 2023 учебном году для организации питания:

1. Изданы приказы по МОБУ «Рыбкинская СОШ» «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2022-2023 учебном году» №88 от 24.08.2022 г. и № 2 от 09.01.2023 г., «О создании бракеражной комиссии в 2022-2023 учебном году» №89 от 24.08.2022 г., «О создании Совета по питанию в 2022-2023 учебном году» № 91 от 24.08.2022 г..

2. Разработан план мероприятий по полному охвату учащихся 1-11 классов школьным питанием.

3. Утвержден регламент работы по организации горячего питания в школе.

4. Утвержден директором школы график питания учащихся.

5. Обновлено нормативные документы и меню на сайте, часть вывешены в столовой и на информационном стенде в коридоре школы.

6. Ежедневно заполняется информация о питании учащихся 1-4 классов на странице food школьного сайта

Учащиеся 1-4 классов (30 учеников) получали бесплатные школьные завтраки на сумму 61,41 рублей: из них выделяется из федерального бюджета 49,86 рублей, областного бюджета 10,94 рублей, местного бюджета 0,61 рубля».

Все учащиеся 5-11 классов (36 учеников) получали бесплатные завтраки на сумму 12,59 рублей (областной бюджет – 8 рублей, местный – 4,59 рублей).

Организована выплата ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающихся с ОВЗ. В МОБУ «Рыбкинская СОШ» на конец года 2 учащихся, обучающихся на дому: 8 класс, 9 класс.

В связи с увеличением стоимости питания с 01.09.2023 года в 5-11 классах организована родительская доплата за горячие завтраки.

Детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, нет.

Мониторинг организации питания за 2022-2023 учебный год

полугодие	обучающиеся 1-4 классов			обучающиеся 5-11 классов		
	Всего	Из них питаются		Всего	Из них питаются	Не получают питание
1	30	30	100%	38	36	2 надомника
2	30	30	100 %	38	36	2 надомника

На сегодняшний день из 68 учащихся 66 охвачены горячим питанием (2 ученика на домашнем обучении). Следует отметить рост числа школьников, получающих горячие обеды за счёт родительских средств. В этом году – 27 % (18 учащихся). В прошлые годы- 0 %.

Пищеблок школы включает в себя следующие помещения:

Комната хранения овощей, комната хранения сухих продуктов

Комната холодильного оборудования

Моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды

Горячий цех

Обеденный зал

Комната повара

Комната хранения уборочного инвентаря

Санузел персонала столовой

Данное количество помещений позволяет соблюдать следующие требования:

1) принцип поточности (последовательности) технологического процесса, который исключает встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

2) принцип раздельности, когда сырая и готовая продукции обрабатываются в отдельных зонах.

3) производственные помещения не являются проходными.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

В МОБУ «Рыбкинская СОШ» для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные цельнометаллические промаркированные разделочные столы, ножи и доски.

Используемая для учащихся столовая посуда (тарелки, чашки) изготовлена из фаянса, а столовые приборы (ложки) – из нержавеющей стали. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в школе.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОБУ «Рыбкинская СОШ» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

МУП «АКВА» обеспечивает доставку продуктов питания своими силами на транспортных средствах, специально оборудованных для перевозки продуктов питания в соответствии с требованиями Госсанэпиднадзора.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Комната хранения овощей, комната хранения сухих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения влажности осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе которой: директор школы, ЗД по УВР, ответственный за питание, повар, фельдшер ФАП. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Данные о витаминизации блюд заносятся поваром в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которая хранится в отдельном холодильнике в комнате повара.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Открывающиеся внешние окна в горячем цеху и обеденном зале оборудованы защитными сетками от насекомых, синантропных птиц. Защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов обеспечивают плотно закрывающиеся двери, отсутствие отверстий в стенах и полах.

Обеденный зал рассчитан на 52 посадочных места, оснащён мебелью. В обеденном зале столовой имеются раковины для мытья рук с жидким мылом (2 шт), сменные бумажные полотенца, салфетки на столах и электрополотенца (1 штука).

Посещение обеденного зала организовано по графику, который позволяет не допускать контакты между обучающимися разных классов.

Между посещением столовой различными группами технический персонал обеспечивает обработку всех контактных поверхностей с использованием дезинфицирующих средств. Составлен график обеззараживания воздуха помещений столовой.

Меню ежедневно утверждается директором школы, вывешивается на стенд в столовой и размещается на школьном сайте. В меню указан выход готовых блюд по возрастным категориям, калорийность, цены.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Температура готовых блюд проверяется с помощью термометра, оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимость. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. При кулинарной обработке

пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах, которые разработаны и утверждены технологом МУП «АКВА».

Штат школьной столовой укомплектован 1 работником: повар Кечина С.А., имеющая специальную подготовку (повар 4 разряда). Кечина С.А. в июле 2022 года прошла медицинский осмотр. Ежедневно заполняется Гигиенический журнал.

Лабораторный производственный контроль проводится согласно договора № 292 от 14.04.2023 г с ФБУЗ «Цент гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Обслуживание МОБУ «Рыбкинская СОШ» по дератизации и дезинсекции осуществляется ФБУЗ «Цент гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» договор № 205/н от 14.04.2023 г.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графику ежедневной и генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости.

Текущая уборка во всех помещениях пищеблока проводится ежедневно, в обеденном зале – после каждого приёма пищи влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится еженедельно (данные о проведении генеральной уборки фиксируются в соответствующем журнале завхозом школы).

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для достижения поставленных целей и задач в рамках программы каждый месяц каждый класс проводит часы общения (например «Самые полезные продукты» 1 класс, «Значение витаминов в жизни человека» 2 класс, «Из чего состоит наша пища» 3 класс, «Какую пищу можно найти в лесу» 4 класс, «Где и как готовят пищу школьникам» 5 класс, «Энергия пищи» 6 класс, «Кухни народов мира» 7 класс, «Кулинарные традиции народов» 8 класс, «Калорийность пищи» 9 класс и др. С 03.04.2023 года по 07.04.2023 года прошла Всероссийская неделя школьного питания.

Также для обучающихся по пропаганде здорового правильного питания в течение учебного года проводятся:

- внеклассные мероприятия: «Праздник здорового питания» 1 -2 классы; «Кулинарное шоу» для 3-4 классов; викторины «Игра- путешествие "В страну правильного питания..."» 5 класс;
- конкурс рисунков «Столовая будущего» (1- 4 классы);
- беседы фельдшера на тему здорового питания;

-

Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод о том, что в школе принимаются все необходимые меры к тому, чтобы обеспечить всех учащихся полноценными и здоровыми и завтраками.

Несмотря на положительный опыт в организации питания учащихся МОБУ «Рыбкинская СОШ» существует ряд проблем:

- отсутствие нового современного технологического оборудования в пищеблоке;
- недостаточный уровень охвата 2-х разовым горячим питанием школьников по причине низкой платежеспособности родителей за горячие завтраки и обеды;
- родители не уделяют достаточного внимания правильному питанию дома.

Исходя из анализа проблем, перед МОБУ «Рыбкинская СОШ»
по организации горячего питания выдвигаются следующие задачи:

1. Строго и неукоснительно выполнять все нормы СанПиНа в организации школьного питания.

Срок: постоянно в течение учебного года

Ответственные: работники пищеблока

2. Усилить работу по информированности родителей и детей о принципах и культуре здорового питания через классные часы, внеклассные мероприятия, родительские собрания.

Срок: постоянно

Ответственные: классные руководители, ответственный за питание И.Н.Спирина

3. Добиться максимального увеличения учащихся, получающих двухразовое горячее питание.

Срок: постоянно

Ответственные: классные руководители, ответственный за питание И.Н.Спирина

4. Ответственному за питание и работнику школьной столовой неукоснительно выполнять все требования к оформлению документации пищеблока, постоянно дорабатывать нормативную базу по организации питания в ОО, согласно СанПиНу.

Срок: постоянно

Ответственные: повар Кечина С.А., ответственный за питание И.Н.Спирина

5. Необходимо следить за своевременным выставлением меню 1-4 классы на странице food школьного сайта.

Срок: постоянно

Ответственные: ответственный за питание И.Н.Спирина

6. Продолжать работу по программе «Разговор о правильном питании»

Срок: постоянно

Ответственные: классные руководители, ответственный за питание И.Н.Спирина

Исполнитель: ответственный за питание И.Н.Спирина