

Справка по организации питания обучающихся

Цель проверки: контроль готовности пищеблока, анализ состояния и эффективности организации питания обучающихся в школе.

Дата: сентябрь 2019 г.

Проверяющие: Зинина Н.В.

В соответствии с планом работы школы с целью обеспечения организации питания детей и эффективности работы классных руководителей по увеличению охвата горячим питанием, целевого использования бюджетных ассигнований и привлеченных средств была проведена проверка организации питания обучающихся в школе.

Проверка показала, что в школе имеется нормативная документация по питанию: все действующие СанПиНы по детским и подростковым учреждениям, разделы «Организация питания», план работы школы по организации питания, анализ работы по вопросу питания школьников за прошедший год, план контроля организации питания на 2018-2019 учебный год, планирование и отчетность по пропаганде правильного питания и культуре потребления пищевых продуктов, договор с питающей организацией.

Изданы приказы:

- «Об организации питания обучающихся в школе в 2019-2020 учебном году»;
- «О создании комиссии по определению детей, нуждающихся в дотационном питании»;
- «О формировании ГПД в 2019-2020 учебном году»;
- «О денатурации пищевых отходов»;
- «О возложении обязанностей по организации питания»;
- «Об организации выдачи молока обучающимся 1-4 классов».

Ведется необходимая документация:

- журнал учета детей, питающихся на дотацию;
- график питания обучающихся;
- график дежурства учителей;
- журнал бракеража готовых блюд;
- журнал «Здоровье» (осмотра на наличие гнойничковых заболеваний работников пищеблока);
- журнал учета случаев поставки недоброкачественной продукции.

Питание организовано в буфете-раздаточной пищеблока площадью 94,8 м², площадь обеденного зала – 67 м², производственного помещения – 5,6 м², буфета – 50,0 м², имеется тамбур – 8 м².

Мармиты в рабочем состоянии. Холодильник бытовой в рабочем состоянии. Освещенность помещений в норме. Санитарное состояние поддерживается по нормам. Имеется разделочный инвентарь: доска, нож для резки хлеба, разделочный стол для резки хлеба покрыт пластиком, поверхность ровная. В холодильнике хранятся пробы при t +6⁰ С, +8⁰ С, термометр присутствует. Стол для сбора посуды новый, соответствует нормам.

Вся посуда промаркирована. Одежду и обувь работники оставляют в закрывающемся шкафу. Для уборки помещения имеется швабра, веник, тряпки для мытья полов, ведра для полов, панелей, мытья мармитов, столов, для отходов, ёмкости для грязных салфеток, для чистых столовых салфеток, для мытья столов, ёмкость для кипячения столовых салфеток. Имеются полотенца, фартуки для дежурных обучающихся.

В моечной имеются решетки для сушки посуды, столы для посуды. Работает 1 водонагреватель накопительный (50 л). Имеется механическая вытяжка, подставка-решетка для ног. Посуды для учеников достаточно.

Мытьё посуды осуществляется ручным способом, имеется 5 ванн.

Освобожденная от остатков пищи посуда моется в воде 50⁰ С с добавлением моющих средств, погружается в дезинфицирующий раствор, ополаскивается горячей проточной водой 65⁰ С и просушивается на решетках.

Салфетки для протирания столов после использования кипятят 15 минут в воде с добавлением соды или замачиваются в дезинфицирующем растворе (0,5 % раствор хлорамина) 30 минут, ополаскивают, сушат.

К работе допущены здоровые люди:

В 1 корпусе: раздатчица Дмитриева Анастасия Александровна,
мойщицы Гришанова Г.И., Середина Д.А.
буфетчица Калиева Ф.И.

Во 2 корпусе: повара, раздатчики Тугушева М.М., Ткачева Л.В., Власова Л.В.

Мойщицы: Суманчик Р.Н., Яковина И.В., Градусова О.И.

Все работники имеют санитарные книжки, допуск к работе. Помещение мойки чистое. Мыло для рук в наличии.

Готовую продукцию доставляют из 2 корпуса Образовательного центра. Работает буфет от организации «ИП Поляков А.М.», выпечка от Ананьева. Подвоз горячего питания и буфетной продукции осуществляется 2 раза в день согласно нормам СанПиНа.

В меню включены мясо курицы, говядины, масло сливочное, сыр, рыба, разные крупяные каши, макаронные изделия, овощные рагу. На обед - какао, напиток из шиповника, компоты из сухофруктов, В меню также присутствуют салаты из отварной свёклы, горошек, кукуруза. На полдник дети получают разнообразную выпечку из буфета.

Ведется подсчет калорийности, выход в граммах. Калорийность составляет до 1211 кк.

Осуществляется витаминизация путем использования витаминов «Ревит», «Аскорбиновая кислота», «Асвитол».

Ежедневно ведется бракеражный журнал, санитарный журнал, журнал контроля за дотационным питанием, суммарный учет питания; составляется меню и акты.

Классными руководителями, родительскими активами выявлены обучающиеся, нуждающиеся в дотационном питании, изучен спрос на питание за родительскую плату. Составлены и утверждены списки обучающихся, нуждающихся в дотационном питании. Собраны подтверждающие документы. Проверка показала, что вовремя и по всем правилам были оформлены документы у учителей начальной школы. Проведена корректировка списков. Сформировано 4 группы продленного дня.

В школе 1881 обучающихся. Охват питанием составляет 58,5% (1101 человек). На дотационном питании – 124 человек. Это многодетные, инвалиды, опекаемые, дети беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины (дотация 10 рублей). В списках ГПД – 100 обучающихся. Горячее питание в ГПД трехразовое. Эти же дети питаются горячими завтраками со своим классом в первую смену.

Классными руководителями налажен контроль за дежурством учеников в столовой.

Контроль за питанием своих детей осуществляют все учителя начальных классов и классные руководители 5-х - 6-х классов. Обучающиеся 7-8 классов питаются самостоятельно

Ведется пропаганда горячего питания в школе через беседы, конкурсы, викторины, выставки литературы по здоровому питанию, через занятия на ОБЖ, ОЗОЖ. В начальных классах в рамках классных часов проводятся занятия по программе «Разговор о правильном питании». Вопросы о горячем питании обучающихся вынесены на родительские собрания, совещания при директоре. Есть наглядная агитация в столовой и классных кабинетах о пользе питания.

Рекомендации.

1. Отметить целенаправленную работу по пропаганде правильного питания, по увеличению охвата горячим питанием Четиной М.Н., Брюхановой Т.В., Надяйкиной В.И., Манзенковой С.И., Буненко Н.А., Филипповой Н.В., Светашовой М.В., Бачинской Л. И., Клочковой О.И., Раевской Т.В., Суховой Ж.В., Хвалько Е.А., Сериченко Г.Т., Гусевой И.В., Кабаниной Ю.С.

2. Медицинским работникам школы и классным руководителям более активно включаться в разъяснительную работу среди учеников 5-11 классов о пользе горячего питания в школе.

Срок: октябрь-ноябрь 2019 г.

3. Учителям-предметникам строго по графику приводить обучающихся 5-6 классов в столовую.

Срок: ежедневно

4. Касьяновой Н.А., ответственной по питанию, и дежурному администратору взять на контроль дежурство учителей в столовой.

Срок: постоянно