

**Отчет о работе
по организации питания в школьной столовой учащихся
КГУ «СОШ №34» инновационного типа г.Павлодар.
за 3 квартал 2021 год**

март 2021 г.

Питание учащихся школьного возраста является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Для достижения поставленных целей администрацией школы, арендатором школьной столовой Андреевой Л.Л. и ПОП советом школы была организована работа по координации и контролю в организации школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания и материально-технической базы школьной столовой.

В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты: улучшено качество питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого обеспечено сбалансированное питание школьников; усилена система производственного контроля на этапах хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков; организована укомплектованность столовой - раздаточной необходимым количеством работников.

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания обучающихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Оснащенность пищеблока

В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции до одних суток. В помещении столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшения рациона питания обучающихся школы, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима в школьной столовой – ключевая цель организации питания.

Создан информационный стенд в интерьере школьной столовой; проводится проверка и ремонт теплового и холодильного оборудования. В школе организовано бесплатное горячее питание для школьников из фонда всеобуча, питанием охвачены 100% обучающихся, малообеспеченных семей 69 ученика. Питание обучающихся осуществляется согласно разработанному и утвержденному меню, на переменах, продолжительностью не менее 15 минут.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении столовой, а также на сайте школы - все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены.

Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя или дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, разработан план работы комиссии. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Количество посадочных мест - 170. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Контроль за поступлением и качеством продуктов осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания.

Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В свободном доступе для детей оборудовано место в школьной столовой, а также в течение дня питьевой режим соблюдается во всех классах начальной школы. Вся информация о питании вывешивалась на стенде в школьной столовой.

Документация:

- ✓ Приказ о создании брокеражной комиссии.
- ✓ Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- ✓ Протокол заседание комиссии по распределению средств для горячего питания из фонда всеобуча
- ✓ Приказ об организации бесплатного горячего питания для учащихся 1-11 классов
- ✓ Список малообеспеченных семей;
- ✓ Табель учёта присутствующих, отсутствующих,
- ✓ Наличие медицинского работника – имеется;
- ✓ Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок;
- ✓ Договор с предприятием питания – имеется;
- ✓ Договор с организацией, поставляющей питьевую воду.

Члены комиссии:

- Айгожин Б.К. директор школы
- Сулейменова Г.А. зам. директора по ВР
- Ганикель К.Б. соц. педагог
- Какенова Б.А. школьная медсестра-
- Орешко Н.В. председатель ПОП совета