

**Аналитическая справка
по итогам мониторинга охвата детей горячим питанием
в МБОУ «Новопокровская ОШ».**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа директора школы № 229-о/д от 08.09. 2023 года на 2023 – 2024 учебный год был осуществлен мониторинг организации горячего питания в МБОУ «Новопокровская ОШ».

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой
- Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Мониторинг проводился 15 сентября заместителем директора по УВР Беляниной В. И.

В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов:

- приказ об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году № 191-о/д от 30.08.2023 г.. в котором назначен ответственный за организацию питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии на 2023-2024 г. №166-о/д от 15.08.2023 г. в котором утвержден состав бракеражной комиссии, имеется план работы бракеражной комиссии;
- приказ об организации бесплатного горячего питания №194-о/д от 30.08.2023 г.;
- приказ об организации питьевого режима № 164-о/д от 15.08.2023 г.;
- приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции №168-о/д от 15.08.2023 г.;
- приказ о работе пищеблока №165-о/д 15.08.2023 г.;
- приказ об утверждении графика приема пищи, работы школьной столовой №169-о/д от 18.08.2023 г.;
- приказ о проведении генеральных уборок №170-о/д от 18.08.2023г.;
- приказ о создании комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся №167-о/д от 15.08.2023 г.
- программа производственного контроля, утвержденная приказом № 47-о/д от 02.03.2023 г..

Внесены изменения в Порядок по организации питания, утвержденные приказом №223-о/д от 31.08.2023 г.

Обучающиеся 1-4 классов получают горячее питание (завтрак) перед уроками с 8.05 до 8.25, 5-11 классов после первого урока в 9.15. Обедают обучающиеся 1-11 классов на больших переменах после 4 и 5 уроков, согласно графика. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства учителей по столовой. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекции по вине столовой. На момент проверки горячим питанием охвачено 84% обучающихся.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 48 человек уютно и чисто. Санитарное состояние удовлетворительное. Документация, о поступаемом товаре, имеется, ведется журнал бракеража скоропортящихся продуктов. Ведется журнал бракеража готовой продукции. Имеются все необходимые журналы для полноценной работы пищеблока. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, стоимости обеда. плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Всеми сотрудниками пищеблока пройден медицинский осмотр.

Выводы:

- Отмечается положительная работа школы по организации питания.
- Улучшилось 10-дневное меню.
- Усилен контроль за работой пищеблока, санитарным состоянием.

Рекомендации:

- Классным руководителям уделять больше внимания правилам поведения в столовой, проводить беседы с обучающимися о необходимости правильного питания, работать над увеличением количества детей, питающихся в столовой.

Зам. директора по УВР:



В. И. Белянина