

## Анализ работы по организации питания за 2021-2022 учебный год по Хромтауской гимназии №2

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию.

В настоящее время организацию питания обучающихся в нашей школе осуществляет арендатор ТОО «АЛИ-ЖАС и К» с использованием современных технологий приготовления и доставки блюд. ТОО «АЛИ-ЖАС и К», директор Наурызбаева Бадига Мендетбаевна (031100, г. Хромтау, улица Тахауи Ахтанова 81) оказывает услуги по организации питания обучающихся по Договору №1 от 17.01.2022г. Срок действия Договора до 31.12.2022года. Питание детей осуществляется в соответствии с двухнедельным перспективным меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в образовательных учреждениях в период 2021-2022 учебного года, утвержденным начальником управления образования Актюбинской области Батырхан Ж.

Пищеблок Хромтауской гимназии №2 расположен на 2-ом этаже здания школы, работает на продовольственном сырье. Питание детей одноразовое. Меню согласован с санитарной службой. Водоснабжение, отопление, канализация централизованные. Установлены 3 раковины для мытья рук, с 2-мя сушилками для рук. Обеденный зал рассчитан на 100 посадочных мест. В пищеблоке обновлена мебель (столы, стулья).

Работники пищеблока соблюдают все 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. Питание учащихся находится под постоянным контролем школьных комиссий. медицинской сестры, так же периодически специалистами ТОО «АЛИ-ЖАС и К». Основное внимание в работе по питанию уделяется следующим вопросам:

1. Выявление в школе детей, нуждающихся в получении льготного горячего питания.
2. Совершенствование организации питания учащихся.
3. Организация работы по питанию.

4. Просветительская деятельность в области здорового питания среди детей и родителей.
5. Осуществление контроля за работой пищеблока, за качеством привозимых продуктов, за работой школьного буфета.

**Выявление в школе детей, нуждающихся в получении льготного горячего питания.**

Согласно приложению 10 «Правила оказания государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах» Приказа №158 Министра образования и науки Республики Казахстан от 24 апреля 2020 года социальным педагогом школы был сделан список учащихся льготной категории, которые могут получать бесплатное горячее питание.

№	ФИО учащегося	класс
1.	Молдахожаева Аружан	8а
2.	Молдахожаева Томирис	7б
3.	Молдахожаева Ясмин	3в
4..	Бурахина Ольга	6в

**Совершенствование организации питания учащихся.**

Задачами совместной деятельности стали:

- своевременная доставка продукции; (согласно предъявленному расписанию приема пищи)
- качественное приготовление пищи; (поставка свежей продукции в соответствии с нормами СанПин)
- повышение культуры питания; (беседы с учащимися, фото стенд приготовленных блюд с технологическими картами...и т.д.)
- укрепление материальной базы помещений пищеблока (достаточное количество посуды, моющих средств, укомплектование холодильным оборудованием).

Продукты поставляются качественные и вовремя.

Школа работает в две смены и поэтому, пищеблок тоже работает в таком же режиме. Составлен график посещения классов столовой. Классными руководителями заранее делается заказ и накрываются столы.

Режим питания не нарушается.

## Организация работы

Мониторинг отношения учащихся к организации горячего питания в школе показал, что 100% отвечающих довольны организацией горячего питания. В 2021-2022 учебном году в школе укомплектован 32 класс-комплект. В начальной школе – 14 классов, где обучаются всего 343 учащихся и в подготовительных классах – 45; в средней школе – 14 классов - 320 учащихся и в старшей школе – 4 класса - 65 учащихся.

Учащиеся, не получающие льготное питание, имеет возможность получить платные услуги, сделав предварительный заказ.

За родительские средства в среднем горячие блюда заказывают:

- по 1-4 классам -- от 330 до 340 учащихся;
- по 5-9 классам – от 20 до 30 учащихся;
- по 10-11 классам -- от 8 до 10 учащихся.

Таким образом, из 728 обучающихся платным горячим питанием охвачены 52,2%.

В школе наряду с организованным питанием, работает буфет. В нем постоянно присутствуют широкий ассортимент булочных изделий. В ассортименте буфета всегда в продаже имеются несколько видов натуральных соков и негазированная питьевая вода.

Охват учащихся буфетным питанием составляет 47,8% от общего количества детей. В основном дети покупают в буфете горячий чай с булочкой, увеличилось количество и разнообразие буфетной продукции, свежеприготовленных салатов из овощей, у ребят старшей школы пользуются спросом овощные салаты.

Вся информация о питании, ежедневные меню вывешиваются на стенде в школьной столовой, публикуются в Кунделике и на сайте школы. В столовой оформлен уголок безопасного правильного питания и выстроена пирамида здорового питания.

Ежедневно осуществляется контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукцией;
- соответствием рациона питания утвержденному меню;
- качеством поставляемой готовой продукции;

- ведением бракеражного журнала готовой и сырой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- организацией приема пищи обучающихся, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- соблюдением графика работы столовой.

Результаты проверок показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество приготовленной пищи соответствует хорошему уровню. Классным руководителям необходимо прививать учащимся навыки культурного поведения в местах общественного питания, соблюдения правил этикета и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к школьному имуществу.

За каждым классом были закреплены определённые посадочные места – столы.

Питание отпускалось в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.

#### **График питания в столовой**

В первую смену: 09 час. 25 мин – 1 «а», 1 «б», 1 «в», 1 «г» классы  
 10 час. 15 мин – 2 «а», 2 «б», 2 «в», 2 «г» классы  
 11 час. 20 мин – все 5-ые – 11-ые классы

Во вторую смену: 14 час. 40 мин – 3 «а», 3 «б», 3 «в» классы  
 15 час. 25 мин – 4 «а», 4 «б», 4 «в» классы

#### **Просветительская деятельность в области здорового питания среди детей.**

Главные задачи данной работы:

- пропаганда среди учащихся здорового образа жизни;
- воспитание бережного отношения к своему здоровью;
- приобщение школьников к культуре питания;
- информирование родителей о правильном питании.

В течение учебного года классными руководителями на классных часах проводились тематические беседы с учащимися о здоровом питании, о культуре поведения в столовой и т.д.

Медицинским работником школы проводились беседы о предотвращении пищевых инфекций и профилактика заболеваний, вызванных неправильным питанием, о значении воды для организма человека, о соблюдении питьевого режима. Соблюдены требования к организации питьевого режима.

Так же в школе организовано платное питание для сотрудников в виде первого и второго блюда.

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

Вся информация о питании, ежедневные меню вывешиваются на стенде в школьной столовой, публикуются в Кунделике и на сайте школы. В столовой оформлен уголок безопасного правильного питания и выстроена пирамида здорового питания.

#### **Ежедневно осуществляется контроль за:**

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукцией;
- соответствием рациона питания утвержденному меню;
- качеством поставляемой готовой продукции;
- ведением бракеражного журнала готовой и сырой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- организацией приема пищи обучающихся, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- соблюдением графика работы столовой.

Результаты проверок показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество приготовленной пищи соответствует хорошему уровню. Классным руководителям необходимо прививать учащимся навыки культурного поведения в местах общественного питания, соблюдения правил этикета и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к школьному имуществу.

За каждым классом были закреплены определённые посадочные места – столы.

Питание отпускалось в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.

**Выводы:**

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

Оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства поставляются своевременно и в достаточном количестве. 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, осуществляется контроль за поступлением и качеством продуктов.

**Рекомендации:**

1. Соблюдать все нормы СанПиНа, санитарное состояние пищеблока.
2. Продолжить работу по пропаганде здорового питания, соблюдения личной гигиены.

Социальный педагог:



Шамкеева А.Р.