

**Аналитическая справка
по организации питания обучающихся в МОУ СО школе №2**

Цель проверки: 1) Охват питающихся учащихся, режим питания.
2) Гигиена приема пищи.

Сроки проверки: октябрь 2018 года.

В соответствии с планом контроля качества питания обучающихся МОУ СО школы №2 администрации школы и общественной комиссии по контролю за организацией питания была проведена проверка организации питания в школьной столовой, организовано выявление детей, нуждающихся в горячем питании. В ходе проверки было установлено, что практически все школьники (92%) получают горячее питание, дети с ОВЗ (28 человек) – двухразовое горячее питание. Питание организовано за счет родительских средств; за счет средств муниципального бюджета для детей из малообеспеченных семей при наличии справки.

Соблюдение норм калорийности питания контролируется медицинской сестрой. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовую к работе.

В столовой работают 3 человека: буфетчица и 2 кухонные работницы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции, рекомендованные к использованию СанПиН.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное цикличное меню.

Классные руководители ведут табели учета питания учащихся, проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации и общественной комиссии. Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Для соблюдения гигиены приема пищи созданы соответствующие условия. Для мытья рук перед употреблением пищи используется раковина, находящаяся непосредственно в обеденном зале столовой. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует норме. В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями и лавками. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

Выводы и предложения:

1. Отметить работу школы по организации питания учащихся.
2. Регулярно вести документацию по столовой.
3. Прием продуктов питания производить через взвешивание, согласно накладным.
4. Ответственному по питанию тщательно вести учет посещаемости детей и сдачи денег родителями.
5. Социальному педагогу Огай А.В. вести разъяснительно работу среди родителей по своевременному оформлению детских пособий, подтверждающую статус «малообеспеченная семья».

Заместитель директора:



Н.Б. Сиротина