

Справка

Организация питания в школе.

Цель: обеспечение выполнения закона «Об образовании», составление списков льготников на бесплатное питание.

Сроки проверки: 24.04 - 28.04.2023г

В соответствии с планом внутришкольного контроля была проведена проверка организации питания в школьной столовой, организовано выявление детей, нуждающихся в горячем питании. В ходе проверки было установлено, что все школьники (56 человек) получают двухразовое питание.

В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Его наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинской сестрой ФАПа.

В столовой работают 3 человека: 2 повара и подсобный рабочий по кухне. 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.

В соответствии приказом департамента образования Белгородской области «О введении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся» №3443 от 24 ноября 2021 года с начала второго полугодия 2021-2022 учебного года в школе введен региональный стандарт питания.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется перспективное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора по Белгородской области. Ведется табель учета питания учащихся, классные руководители проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации и родительского комитета. Качество получаемой сырой и 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.

Составлен социальный паспорт школы, согласно которому в школе имеются дети из различных социальных категорий.

Многодетные семьи		Неполные семьи		Одинокие матери		Семьи с ребенком инвалидом		Малообеспеченные семьи	
Кол-во семей	Кол-во детей	Кол-во семей	Кол-во детей	Кол-во семей	Кол-во детей	Кол-во семей	Кол-во детей	Кол-во семей	Кол-во детей
11	17	9	11	5	9	1	1	3	3

По результатам опроса учащихся и их родителей 98% опрошенных удовлетворены качеством организации питания в школьной столовой.

Рекомендации:

1. По возможности включать в меню продукты, обогащенные микронутриентами, обогащенные поливитаминами.
2. Регулярно проводить С-витаминизацию в осенне-зимний период с целью профилактики вирусных инфекций.
3. Классным руководителям регулярно обновлять сведения о детях, нуждающихся в горячем льготном питании.

Заместитель директора:_____ Волкова Ж.Б.