

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования города Гудермес»**

**Справка  
об организации горячего питания обучающихся 1-4 классов ГБОУ  
«Центр образования города Гудермес» на начало  
2023-2024 учебного года.**

На основании плана ВСОКО ШПД за сентябрь 2023года и приказа об организации внутришкольного контроля в школе полного дня от 06.09.2023года № 223 с 04 по 15 сентября проведена проверка организации бесплатного горячего питания учащихся начальной школы.

Цель проверки: проверить состояние организации горячего питания в школе, соблюдение санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности, наличие документов по питанию, количество обучающихся 1-4 классов, охваченных бесплатным горячим питанием.

В рамках комплексного проекта модернизации образования школа проводит комплекс мероприятий по организации здорового питания.

В ГБОУ «Центр образования города Гудермес» в 1-4 классах на начало 2023 учебного года обучается 403 ученика.

В ОУ ведется ежедневный учет охвата горячим питанием. Воспитатели ведут ежедневный учет отсутствующих обучающихся в журналах школы полного дня.

**Организация питания в школе предусматривает следующие цели:**

1. Улучшение организации питания, повышение культуры обслуживания учащихся;
2. Максимальное обеспечение учащихся начальной школы горячим питанием.

**Основными задачами школы в этом направлении являются:**

1. Систематическое отслеживание состояния организации и качества питания учащихся с учетом их потребности.
2. Улучшение материально-технической базы столовой.
3. Повышение профессионального уровня работников школьной столовой.

**Организация питания отражена в документах:**

Питание в школе организовано в соответствии с приказами по школе:

- №198 от 01.09.2023г. «Об организации питания обучающихся ГБОУ «Центр образования города Гудермес» в 2023-2024 учебном году»;
- № 201 от 01.09.2023г. №О назначении ответственного лица за организацию школьного питания»;
- № 197 от 01.09.2023г. «О создании бракеражной комиссии»;

- № 200 от 01.09.2023г. «Об утверждении 10-дневного меню на 2023-2024 учебный год»;
- № 196 от 01.09. 2023г. «Об утверждении режима работы школы полного дня»;
- №199 от 01.09.2023г. «Об организации бесплатного питания обучающихся 1-4 классов ГБОУ «Центр образования города Гудермес» 2023-2024 учебном году»;
- график уборки школьной столовой;
- проведена рассадка обучающихся 1-4 классов в школьной столовой.

На начало учебного года в школе разработаны и утверждены следующие локальные акты:

- План контроля и обеспечения качественного питания в ГБОУ «Центр образования города Гудермес» на 2023-2024 учебный год;
- Программа производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ «Центр образования города Гудермес» на 2023-2024 учебный год;
- Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся»;
- Положения о бракеражной комиссии.

**В столовой ведется следующая документация:**

1. Журнал здоровья.
2. Журнал бракеражной готовой кулинарной продукции.
3. Ведомость контроля в рационном питании.
4. Журнал учета температурного режима помещения.

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся в ОУ осуществляется администрацией школы. Члены администрации проводят систематический анализ состояния питания детей и соблюдения требований СанПиНа в вопросах организации горячего питания, проверяет график питания учащихся.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке, ежедневно заполняется бракеражный журнал, а также отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за отбором проб осуществляет зав. столовой.

Контроль за качеством приготовленной пищи ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы. Председатель комиссии Евтеева И.А., зам. директора по УР.

Созданная бракеражная комиссия, следит за организацией питания в ОУ, в том числе за качеством поступающих продуктов.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, имеют сопроводительные документы. В складских помещениях соблюдается товарное соседство.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делаются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результаты регистрируются в «журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Масса порций соответствует рекомендуемым массам порций блюд для обучающихся различного возраста (приложение №3 к СанПиН 2.45.2409-08).2.

### **Мероприятия по организации горячего питания обучающихся на начало учебного года.**

В рамках реализации методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» определены положения по организации питания обучающихся, в том числе обучающихся 1-4 классов.

Питание в школе организовано в школьной столовой, работающей на сырье. В столовой в приготовлении блюд не используется несанкционированная продукция.

Все пищевые продукты и продовольственное сырьё имеют документы, гарантирующие их качество и безопасность.

В обеденном зале школьной столовой оформлен информационный стенд о значении и важности питания.

В школе имеется столовая на 250 посадочных места. Мебель расставлена из расчета количества детей, охваченных ШПД.

Чистоте школьной столовой уделяется повышенное внимание. Летом произведен косметический ремонт пищеблока.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Они хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.

За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

## **Материально-техническое оснащение школьной столовой.**

Столовая нашей школы оборудована всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Имеющееся оборудование в рабочем состоянии.

Пищеблок имеет комплекс специальных помещений: раздаточная, моечная столовой и кухонной посуды, помещение-склад для новой посуды, служебное помещение, комната личной гигиены, гардеробная, обеденный зал.

В столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Имеется отдельное помещение-хранилище для сухих продуктов и овощей, отдельное помещение с холодильными устройствами для мяса, кур и рыбы.

Пищеблок типовой, соответствует всем санитарным требованиям. Имеется вытяжная вентиляция. Освещение естественное и искусственное. Стены окрашены масляной краской. Что позволяет выполнять санитарно-гигиенические требования.

По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов. В наличии достаточное количество посуды, столовых приборов, стаканов для приема пищи. На начало нового учебного года столовая укомплектована посудой из расчета 3 набора на одного ученика. В наличии не менее 3000 тарелок и салатниц, более 2000 стаканов и кружек.

При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали, их количество соответствует количеству детей в школе.

Большая работа проведена дирекцией по оснащению обеденного зала. Заменены скатерти на обеденных столах.

Дополнительно установлены умывальники для рук (5 шт.), приобретены электрические сушилки для рук, варочная часть пищеблока доукомплектована жаровочными и вытяжными шкафами(2шт.), в моечной части подведена горячая вода, закуплен разделочный стол из нержавеющей стали.

Для удобства при накрытии столов закуплены 4 сервировочные тележки с тремя уровнями, приобретена электрическая овощерезка.

**Соблюдаются отдельные меры Роспотребнадзора по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции:**

1. В целях максимального разобщения классов пересмотрен режим приема пищи.
2. Усилен воспитателями контроль за организацией питьевого режима, при этом обратив особое внимание на приобретение индивидуальной посуды для питьевой воды.

3. Установлены при входе в школьную столовую дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

4. Работники пищеблока проводят обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

5. Персонал пищеблока использует средства индивидуальной защиты (маски, перчатки).

**Работники пищеблока также соблюдают требования СанПиН:**

- влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи – 5 раз в день и к концу рабочего дня проводится общая уборка всего пищеблока;

- после приема пищи каждой смены помещение проветривается;

- обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь;

- пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства;

- пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока;

- не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой;

- не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

**Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания**

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков в рамках плана работы воспитателей 1-4 классов присутствует цикл вопросов «Здоровое питание – здоровое поколение».

В планы воспитателей включены вопросы по здоровьесбережению школьников. Во всех классах совместно с классными руководителями проведены тематические классные часы «Быть здоровым – это важно», «Правильное питание», «Хорошие и плохие привычки», «Здоровое питание», «Правильное питание – путь к здоровью», во время динамических пауз проводится цикл бесед «Питание школьника».

Вопросы, связанные с правильным питанием, рассматриваются во время приема пищи в школьной столовой «Разговор о правильном питании».

Активизирована профилактическая работа по привитию навыков укрепления здоровья школьников в начальных классах. Воспитатели

совместно с учителями проводят «Уроки здоровья», темы занятий включают вопросы по правильному питанию, такие как: «Питание – необходимое условие для жизни человека» (1-е классы); «Здоровая пища для всей семьи» (4 классы); «Вкусные старты» (4-е классы); классные часы 1 раз в четверть, конкурсы рисунков и поделок.

В начале каждого учебного года во всех классах проведены классные родительские собрания, на которых воспитатели выступили по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Личная гигиена ребенка».

В сентябре проведен единый тематический час «Питание и здоровье».

Для совершенствования организации школьного питания руководителем МО воспитателей Мадаговой Х.А. подготовлена презентация «Наша здоровая пища».

Заместителем директора по НЭР Халимовой М.И. проведено оперативное совещание по вопросам:

- методика организации работы во 2-ой половине дня;
- ознакомление с режимом ШПД;
- работа школьной столовой;
- охват обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием в ШПД.

По каждому вопросу подготовлена соответствующая информация.

#### **График питания обучающихся 1-4 классов:**

От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

В первую очередь, важно соблюдать режим питания обучающихся. Обучающиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденного директором школы.

#### **Для обучающихся 1-х классов (108 уч.):**

10.35 – 10.55	20 мин.	Обед
---------------	---------	------

#### **Для обучающихся 2-3-х классов (197 уч.):**

11.35-12.00	25 мин.	Обед
-------------	---------	------

#### **Для обучающихся 4-х классов (98 уч.):**

12.20 – 12.45	25 мин.	Обед
---------------	---------	------

Для обеспечения здоровым питанием в школе составлено примерное десятидневное меню. В обеденном зале висит утвержденное директором ОУ 10-дневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий, их пищевые и энергетические ценности, суточная потребность в витаминах. В рацион питания систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока, куры, овощи и фрукты.

Приготовление пищи осуществляется по технико-технологическим картам, используя типовой рецептурный сборник для ОУ.

Запрещенных продуктов и блюд нет. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

Наименование блюд, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в сборниках или технологических картах.

Для выявления мнения удовлетворенности качеством питания, среди школьников и родительской общественности ежегодно проводится анкетирование. По результатам анкетирования вносятся изменения в меню.

### **Таблица охвата обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием в сентябре 2022-2023 учебного года:**

На начало учебного года в начальной школе обучается 403 обучающихся. Все обучающиеся начальной школы (100%) охвачены бесплатным горячим питанием (обед).

### **Деятельность воспитателей по привитию навыков культуры поведения в общественном месте.**

Во время приема пищи в столовой обязательно присутствуют зам. директора по НЭР Халимова М.И. и воспитатели каждого класса.

В основном дети приучены к определенному раскладу. Каждый класс выстраивается и по очереди заходят в обеденный зал.

Налажено самообслуживание. Воспитатели 1-4 классов назначают дежурных по столовой, которые следят за порядком, убирают столы после приема пищи. Ученики самостоятельно сдают использованную посуду в специально отведенное место.

Очень серьезное значение уделяется соблюдению культуры поведения воспитанников во время приема пищи.

На сегодняшний день обучающиеся приучены строем заходят в столовую, каждый ученик рассаживается на закрепленное место.

В школе усилен контроль за организацией питьевого режима, в том числе и на приобретение индивидуальной посуды для питьевой воды. Соблюдаются требования к питьевому режиму во всех классах начальной школы.

Отдельные ученики пьют воду из одного стакана или из рук. Не все родители обеспечили детей бутилированной водой. На это нужно обратить внимание. Необходимо активизировать разъяснительную работу среди обучающихся начальных классов по сохранению здоровья, о мерах профилактики снижения рисков распространения новой коронавирусной инфекции.

### **Выводы:**

1. В целом, совместная работа членов администрации, воспитателей, работников пищеблока и бракеражной комиссии позволяет контролировать

организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

2. Из-за отсутствия системной и слаженной работы всего педагогического коллектива говорить о высокой культуре поведения в школьной столовой пока не приходится. Усилия одного воспитателя не дадут желаемых результатов, если не будет системной, совместной и целенаправленной коррекционной работы всех заинтересованных сторон (классного руководителя, педагога-психолога и воспитателя, родительской общественности). Только единые требования и единый подход по соблюдению всех режимных моментов смогут изменить отношение учащихся к самому себе, школе.

Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в школе, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

3. Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят.

4. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов.

По-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем, однако совместная работа школы, семьи и государства позволит школе достигнуть желаемых результатов.

4. Отметить положительную работу по организации горячего питания учащихся и создание условий, способствующих привитию у учащихся навыков культуры приема пищи следующих воспитателей:

Гилицхановой С.М., воспитателя 4а класса;

Чакаевой Т.Л., воспитателя 3а класса;

Тепсуркаевой М.Б., воспитателя 2а класса.

5. Указать воспитателям 2б класса Байтуевой Манзуре Зимхажиевне, 4в класса Кимаевой Зулихан Бадрудиновне на низкую воспитательную работу по привитию культуры поведения в общественном месте.



6.Продолжить работу по организации горячего питания.

**Рекомендации:**

Воспитателям:

- продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей. Необходимо настойчиво убеждать родителей в необходимости полноценного школьного питания, активизировать профилактическую работу по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей.
- совместно с классными руководителями провести беседы с учащимися о режиме питания детей;
- соблюдать график приема пищи;
- провести анкетирование с родителями «Здоровое питание –здоровые дети» (сентябрь 2023).
- включить вопрос о горячем питании в повестку дня классного родительского собрания по итогам 1 четверти, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учебы в школе.

Заместитель директора по НЭР

М.И. Халимова

Сентябрь 2023.