

## **Справка по организации горячего питания**

**Плановый контроль проводился 13.12 по 21 декабря 2021 г.** в рамках ВШК, в соответствии с приказом № 137.3 – ОД от 06.12.2021 г.

**Цель:** организация горячего питания в школе.

### **Задачи:**

1. Условия организации питания, ведения документации, соблюдения требований СанПин.
2. Изучение ассортимента блюд.
3. Стоимость школьного питания.
4. Охват горячим питанием.
5. Выявление проблемных вопросов по школьному питанию (через анкетирование обучающихся)

Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация горячего и правильного питания, воспитание культуры питания.

В МБОУ «Магистральнинская СОШ № 22» работа по данному направлению ОУ ведется по следующим направлениям:

- организационные мероприятия;
- работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании (через реализацию программы «Культура здорового питания»);
- развитие материально - технической базы школьной столовой;
- организация контрольных мероприятий, через административный и родительский контроль.

Школьная столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 120 посадочных мест.

### **1. Организационные мероприятия**

Организация школьного питания организовано в соответствии с Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Горячие завтраки школьники получают с первой по четвертую перемену. Обед начинается в 13.00 часов для групп продленного дня 1-х классов и детей льготных категорий (ОВЗ, дети – инвалиды, социальное питание).

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы, вывешен на информационных стендах и размещен на официальном сайте школы.

Меню на каждый день размещается на официальном сайте школы ежедневно.

Организация школьного питания продолжается в условиях профилактики коронавирусной инфекции:

- скорректирован график питания по классам (для минимизации контактов);
- при входе в столовую проводится обработка рук антисептическими средствами.
- работники столовой и обслуживающий персонал постоянно используют средства индивидуальной защиты (маски, перчатки).
- в пищеблоке постоянно осуществляется обработка дезинфицирующими растворами путем протирания потребительских упаковок и оборотной тары.

- мытье столовой посуды и столовых приборов осуществляется ручным способом с обязательным обеззараживанием дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению после каждого приема пищи;

- установлены дозаторы для мытья руки и рециркулятор для обеззараживания воздуха.

Питание осуществляется на основе примерного и фактическое 10-дневное меню в соответствии с нормами СанПиН, прошедшее экспертизу Роспотребнадзора в 2015 году.

Поставщиками продуктов в столовую школы, согласно заключенным договорам, являются ИП Тихоненко, ООО «Скат» (хлебобулочные изделия). Все продукты имеют сертификат качества.

Для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, соблюдение норм биологической и пищевой безопасности, школьная столовая работает в ФИС «Меркурий».

Поставщик доставляет продукты в столовую 2 раза в неделю из г. Красноярска и г. Иркутска, хлебобулочные изделия – каждый день.

Обучающимся 1-4 классов школа продолжает предоставлять в соответствии с Федеральной программой бесплатное молоко. Доставляет «живое молоко» фермерского хозяйства СПССПК «Витим - Агро»

На декабрь 2021 года бесплатное питание получают - **184 обучающихся 1-4 классов (99%)**.

**Примечание: 1 ребенок получает обучение на дому (Чернов М. – 3А);**

**135 детей (73%) (в сравнении 2020 г. - 87,5%) получают бесплатное молоко.**

Класс	Кол-во детей, получающих бесплатное молоко	%	Отказ	Классный руководитель
1А	16	89	3	Сафина О.В.
1Б	18	95	1	Корнейчук А.В.
2А	16	64	9	Полякова Н.И.
2Б	18	86	3	Копылова Ю.В.
3А	12	50	12	Ринчинова В.И.
3Б	21	84	4	Фролова А.В.
4А	18	69	8	Груздева С.П.
4Б	16	64	9	Солодченкова Н.В.
<b>Всего</b>	<b>135</b>	<b>73%</b>	<b>49</b>	

Школа организует социальное питание для детей 5-11 классов в соответствии с Постановлением Правительства Иркутской области № 712 – пп от 04.10.2021 г. «Об установлении стоимости бесплатного обеда на одного учащегося, посещающего муниципальную общеобразовательную организацию в Иркутской области» для возрастных групп:

- 7-10 лет (79 руб.)

- 11-18 лет (91 руб.)

На декабрь 2021 г. получают горячее питание:

- малообеспеченные и многодетные – 62 человека

В соответствии с Постановлением Правительства Иркутской области по обеспечению бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ и детей – инвалидов получают горячее питание на сумму – 153 руб.

- дети с ОВЗ – 4 человека

- дети – инвалиды – 5 человека

Учет питания, зачисление денежных средств родительской платы происходит через автоматизированную систему «Инфошкола».

## **2. Развитие материально - технической базы школьной столовой**

Штат работников столовой полностью укомплектован. В столовой 6 работников (86%): старший повар, 3 повара, 1 мойщик посуды, 1 уборщик служебных помещений.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН.

Столовая укомплектована посудой полностью. Использование посуды со сколами не допускается.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.

Столовая МБОУ «Магистральнинская СОШ № 22» постоянно пополняется технологическим оборудованием, посудой.

В 2021 году приобретено специальное оборудование, некоторое из которого заменило устаревшее или самодельное:

- стеллаж металлический для продуктов – 1 шт.;
- шкаф металлический для хлебобулочных изделий – 1 шт.;
- стол разделочный металлический – 2 шт.;
- зонд с жироулавливателем – 1 шт.;
- ванны моечные 2-х секционные – 2 шт.;
- ванна моечная одна секционная – 1 шт.;
- шкаф для одежды персонала – 3 шт.

### **Вывод: в ближайшей перспективе ставится задача:**

- замена мебели;
- приобретение посудомоечной машины;
- выставочной стеклянной витрины.

## **3. Организация контрольных мероприятий**

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется ежедневно.

Ведется следующая документация:

- ежедневное меню
- калькуляционные карты;
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора.

Составлены технологические карты.

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно - гигиенических норм.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия, в соответствии с призом № 82.1.- ОД от 31.08.2021 г. «О назначении бракеражной комиссии».

Организован родительский контроль, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (Приказ № 85.9. – ОД от 02.09.2021 г.)

Совместная работа комиссий, административный контроль позволяют контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы в усовершенствование условий предоставления горячего питания.

#### **4. Формирование у школьников потребности в здоровом питании**

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье через подпрограмму «Культура здорового питания» Программы развития школы.

**1-2 класс** - «Разговор о правильном питании».

**3-4 класс** - «Две недели в лагере здоровья».

**5-6 класс** - «Формула правильного питания».

**7-8 классы** - «Питание - основа жизни».

**9-11 класс** - «Гигиена питания»

В школе систематически проводятся опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

На уроках «Технологии» в 5–7 классах введен курс «Кулинария», а на уроках «Биологии» ребятам прививают навыки «Гигиены питания».

С целью информационного обеспечения столовая оформлена тематическими стендами: «Правила поведения в столовой», «Пирамида питания», «Сегодня в столовой» и т.д.

Систематически ведется учет охвата горячим питанием обучающихся школы в соответствии с муниципальным заданием.

#### **5. Изучение ассортимента блюд (с 15.11 – по 10.12) – 4 недели.**

##### **Завтрак для обучающихся 1-х классов достаточно разнообразен:**

- каши молочные: рисовая, пшенная, геркулесовая, манная, гречневая с молоком каша «Дружба»;
- запеканка пшенная с творогом
- омлет натуральный
- омлет с натуральным маслом
- омлет с сыром

На завтрак периодически присутствует хлеб с маслом (6 раз), либо сыр (5 раз).

##### **Достаточно широкий ассортимент первых блюд:**

- борщ (2 раза)
- щи (2 раза)
- рассольник (2 раза)
- лапша домашняя (3 раза)
- гороховый (2 раза)
- солянка (1 раз)

- суп с клецками (1 раз)
- свекольник (1 раз)
- полевой (1 раз)
- уха (2 раза)
- картофельный (2 раза подряд 17-18.11)???
- суп куриный с вермишелью (1 раз)

В борщи, рассольник, солянку, свекольник, щи обязательно добавляется сметана.

**Комплексный обед** состоит из холодного блюда, второго блюда, напитков.

**Холодные блюда предлагаются в виде:**

**Салаты:**

- степной (22, 23.11)
- винегрет (02.12)
- салат из свеклы (09.12)
- огурец (25.11)
- салат из зеленого горошка с луком (30.11)
- огурец с зеленым горошком (10.12)

Остальные дни в меню указан Салат овощной???

**Вторые блюда.**

**Гарниры:**

- перловая крупа (2 раза)
- макароны (4 раза)
- гречка (3 раза)
- рис (1 раз)

*Блюда из картофеля:*

- пюре (4 раза)
- жаркое по домашнему (1 раз)

- овощное рагу (2 раза)
- капуста тушеная (2 раза)
- плов (1 раз).

**Мясные блюда:**

- гуляш (4 раза, из них подряд 2 дня 15.-16.11)
- котлета (2 раза)
- тефтели (2 раза)
- биточки (2 раза)
- голубец ленивый (1 раз)
- курица порционная (1 раз)
- рыба порционная (2 раза)
- рыба под овощами (2 раза)
- запеканка из печени (1 раз)

**Вывод:** из 20 дней мясных блюд было – 12 раз; рыба – 4 раза; печень – 1 раз; плов – 1 раз; капуста тушеная – 1 раз; жаркое по домашнему – 1 раз.

*Примечание:* исключены из меню сосиски, колбаса (не разрешены по новым СанПин).

### **Напитки.**

В комплексном обеде наряду с традиционным чаем с сахаром предлагаются чай с лимоном, морсы и компоты:

- из сухофруктов – (2 раза)
- из яблок (2 раз)
- фруктовый (1 раз)
- из кураги (3 раза)
- из шиповника (1 раз)
- лимонный напиток (1 раз)
- кисель (2 раза)
- чай каркаде (1 раз)
- морс (1 раз)
- сок (1 раз)

**Полдник** получают дети 1-х классов.

#### **Из напитков:**

Чай с сахаром и чай с лимоном.

#### **Сладкие блюда:**

- печенье вафли, рожок, булочки, 2 раза вермишель под сыром.

Примечание: **фруктов** не было за 4 недели, кроме чая нет других напитков, нет кондитерских изделий (блины, оладьи), кисло – молочных (йогурт)

**Вывод:** полдник стал скуднее по сравнению с прошлым годом.

Согласно меню идет чередование пшеничного и ржаного хлеба

Продолжает работать буфетная система. Обучающиеся, которые остаются на консультации, индивидуальные занятия, соревнования и т.д. по своему желанию могут заказать бутерброды с сыром, пирожные, напитки.

К горячему социальному питанию, которое обязательно должно состоять из горячего блюда добавляются ежедневно, к утвержденной по региону стоимости, фрукты, бутерброды или кондитерские изделия.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется витаминизация напитков.

### **6. Средняя стоимость школьного питания.**

Изучалась **стоимость школьного питания** по категориям:

- 3-х разовое (получают 1-ые классы) - 87,45 (75 рублей – бесплатное питание + родительская плата только полдник, средняя стоимость которого 13,45 - 18,00 руб).
- 2-х разовое (комплекс + первое блюдо (суп) – 70,70 (62,31 руб. 2020 г.)
- комплексный обед – 48,61 (46,27 руб. 2020 г.)
- обед (5-11 кл.) – 22,09 руб.

### **7. Охват горячим школьным питанием**

Класс	Классный руководитель	Количество питающихся		
		Всего	%	Из них социальное питание
1А	Сафина О.В.	19	100	1 (ребенок – инвалид)
1Б	Корнейчук А.В.	19	100	1 (ребенок –

				инвалид)
2А	Полякова Н.И.	25	100	
2Б	Копылова Ю.В.	21	100	
3А	Ринчинова В.И.	24	96	
3Б	Фролова А.В.	25	100	1(ОВЗ)
4А	Груздева С.П.	26	100	
4Б	Солодченкова Н.В.	25	100	1(ребенок – инвалид)
<b>НОО</b>		<b>184</b>	<b>100%</b>	
5А	Гальчанская О.М.	23	96	4
5Б	Бадашкеева Е.С.	23	100	5 (1 ОВЗ)
6А	Шахова Л.И.	24	100	8
6Б	Лабазова И.А.	22	96	7 (1ОВЗ)
6В	Костина Т.С.	22	100	8
7А	Галаган В.В.	26	93	0
7Б	Артамонова А.А.	20	87	10
8А	Тимошенко Е.И.	19	86	5
8Б	Антипина Н.В.	19	100	5 (1(ребенок – инвалид; 1ОВЗ)
9	<i>Петухова К.В.</i>	23	75	7
<b>ООО</b>		<b>221</b>	<b>93%</b>	
10	Наделяева Л.Л.	12	88	3 (1(ребенок – инвалид)
11	<i>Брилева Н.К.</i>	10	67	2
<b>СОО</b>		<b>21</b>	<b>68%</b>	
<b>По школе</b>		<b>426</b>	<b>94</b>	<b>68</b>

**Выводы:**

1. В целом школа выполняет муниципальное задание по охвату горячим питанием.
2. Выразить благодарность классным руководителям: Бадашкеевой Е.С., Шаховой Л.И., Костиной Т.С., Антипиной Н.В. за 100% охват горячим питанием классов.
3. Выразить замечания классным руководителям Брилевой Н.К., Петуховой К.В., за низкие показатели охвата питания в классе.

**7.Выявление проблемных вопросов по школьному питанию изучалось через анкетирование обучающихся и родителей (законных представителей)**

(справка прилагается).

**Выводы:**

1. 88% питаются, из них 87% детей питаются организованно с классом:
  - 100% - НОО
  - 84% - ООО
  - 64% - СОО
2. 49% не знают ежедневное меню, только 7% пользуется сайтом, где размещается ежедневное меню.
3. Из 12% детей, которые питаются не регулярно или вообще не питаются, основную причину указывают – «не нравится еда».
4. 96% детей устраивает школьное меню полностью или частично; 4 % не устраивает ассортимент блюд.

### **5. Вкусные блюда школьного меню:**

**НОО:** Пюре, рыба, котлета, макароны, гречка, **сосиски (в этом году не было)**, пельмени, рыбная котлета.

**ООО:** Пюре с рыбной котлетой, макароны с котлетой, плов, булочка с джемом, борщ, кисель, курица с рисом, солянка.

**СОО:** Макароны с котлетой, гречка с колбасой или котлетой, плов, пельмени, пюре, перловка с мясом, котлета, кисель

### **6. Какое блюдо самое невкусное**

**НОО** - Рыба, печень, перловка, капуста, кабачковая икра, свинина с салом

**ООО** - Рис, перловка, тушеная капуста, печень, рыба

**СОО** - Рыба, перловка, капуста, печень, кабачковая икра

### **7. Ваши пожелания по вопросу организации питания в школе**

**НОО:** Новые столы, шоколад, хочу, чтобы была новая кухня, и директор разрешил отпуск поварам, чтобы нам говорили меню.

Вилки, стулья со спинками, скатерти, кетчуп, перец, сахар на столе, много салфеток, горячую еду, разнообразие блюд.

**ООО:** В чай меньше сахара, давать выпечку, пицца была горячей. Заказывать самому из меню, увеличить порцию. Возможность выбора блюд, иногда задержка при накрытии, двое на раздаче. Досаливать, побольше салатов.

Давать блюда горячие, повара не ругались

**СОО:** Положить зубочистки, порции увеличить, давать разные напитки

### **8. Что бы вы хотели видеть в школьном меню?**

**НОО:** Ананас, вода, клубнику, мороженое, арбуз. Сладости, пельмени, жареная картошка, курица – гриль, крабовые палочки. Пельмени, блины, пюре с курицей, яйцо вареное с солью, яичница, макароны с сыром, жареная картошка, фруктовый салат, сыр с хлебом. Бутерброды, выпечка, сок, молоко из тетрапаков.

**ООО:** Пельмени, пиццу, сникерс, **суп**, вареники, шаурму, газировку, йогурты, сок, омлет, салат из фруктов, супы, бутерброды с колбасой, пирожное, рыбу без костей, сосиски в тесте, блины.

**СОО:** Супы, блины, омлет, пельмени, вареники, выпечка.

### **Рекомендации:**

1. Провести контроль веса порции.
2. Рассмотреть включение в комплекс кондитерские изделия (булочки, пирожное), супы.
3. Провести работу по замене мебели в столовой.
4. Рассмотреть вопрос о расширении буфетной системы (свободный выбор: напитки, выпечка)
5. Провести коррекцию меню по замене блюд, которые не востребованы детьми (тушеная капуста, печень, порционная рыба, перловка).
6. Возложить ответственность на работников столовой, классных руководителей, администратора сайта за доведения до обучающихся и их родителей ежедневного меню днем ранее.

7.Активизировать работу с родителями и детьми по изучению перечня продуктов, которые разрешаются в школьном питании.

Директор школы

Е.Л. Лобкова

Справка обсуждена на совещании при директоре « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.