

Отчет  
по организации питания в МКВСОУЦО № 10  
за I четверть 2023-2024 учебного года

Состояние здоровья школьника напрямую зависит от качества его питания в школе. Одним из условий здоровьесберегающей среды в МКВСОУЦО № 10 является рациональное и сбалансированное питание обучающихся.

Организация питания обучающихся 1-9 классов в школе осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ ст.37;
- СанПиНами 2.4.3648-20 «Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлениями федерального, регионального и муниципального уровней;
- номенклатурой дел по питанию:
  - Положением об организации горячего питания,
  - Положением о бракеражной комиссии,
  - Планом работы комиссии по организации и контролю за качеством питания,
  - Положением о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Горячее питание в 2023-2024 учебном году получают обучающиеся 1-9 классов.

Питание школьников осуществляется организованно, согласно установленному графику и разведено по времени в соответствии СанПиНами 2.4.3648-20 «Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Имеется график дежурства учителей и администрации по столовой. В соответствии с приказом, составленным на начало учебного года контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществляет администрация школы, члены комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся школы. Имеются планы работы по организации питания обучающихся школы, комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания. Разработан и утвержден график посещения членов комиссии родительского контроля по организации питания в школьной столовой. В соответствии с планом члены комиссии осуществляют контроль с последующим составлением соответствующих актов. Документы по организации питания размещены на сайте школы. Для автоматического мониторинга, на сайте создан раздел «food», в котором размещаются файлы ежедневного меню горячего питания.

Поставку обедов осуществляет ОАО «Исток».

Пищеблок школьной столовой соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Для мытья рук установлены умывальные раковины с дозаторами для жидкого мыла и одноразовыми полотенцами. Помещение обеденного зала рассчитано на 48 посадочных места. За каждым классом закреплены отдельные столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, моющими средствами в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

Вопрос организации питания регулярно рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом. Ответственное лицо за школьное питание, классные руководители 1-9 классов ведут ежедневный учет обучающихся.

На неустраиваемые порции составляются акты на списание. Списанные порции выдаются детям 1-9 классов как дополнительное питание.

В течение I четверти классными руководителями проводились классные часы по темам: «Азбука здорового питания» (1 классы), «Правильное питание – залог здоровья» (3 классы), «Режим дня и его значение» (5-6 классы), «Культура приема пищи» (1-9 классы), «Секреты здорового питания» (4 классы), «Основы рационального питания» (8-9 классы). С обучающимися регулярно проводятся беседы о сбалансированном, здоровом и своевременном питании.

На сайте школы в разделе «Питание» можно найти всю школьную документацию по питанию, памятки для родителей и обучающихся, отчеты по организации питания, анализы анкет учащихся и родителей, в новостном отделе - мероприятия по питанию.

С целью создания условий для формирования представлений о полезных продуктах, об основных принципах гигиены питания, о связи рациона питания и образа жизни, о высококалорийных продуктах питания, формирования представления о необходимости и важности регулярного питания и соблюдение режима питания в школе разработана и реализуется программа «Разговор о правильном питании». Реализация программы проходит на классных часах и на занятиях по внеурочной деятельности ФГОС.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа всех участников образовательной деятельности, работников школьной столовой дает стабильный положительный результат.

И.о. директора МКВСОУЦО №10

Ответственный по питанию



И.И. Вахтина

Л.П. Нигнивенко