

Отчет
по организации питания в МКВСОУЦО № 10
за II четверть 2024-2025 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:

- 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 2024-2025 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».

Пищевлок 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 невостребованные 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» (1-4 классы), «Правильное питание – залог здоровья» (5 классы), «Режим дня и его значение» (7 классы), «Культура приема пищи» (1-9 классы), «Секреты здорового питания» (4-5 классы), «Основы рационального питания» (7-9 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.

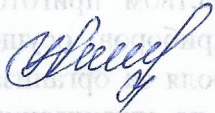
Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа всех участников образовательной деятельности, работников школьной столовой дает стабильный положительный результат.

Директор
муниципального казенного вечернего
(сменного) общеобразовательного учреждения
центра образования № 10

Ответственный по питанию



И.И. Вахтина



Л.П. Нигвненко