

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№ 253

№ _____

от 19.12.24г.

**Аналитическая справка по организации горячего питания обучающихся
в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1»**

В школе ведется систематический анализ состояния питания детей (еженедельный мониторинг охвата горячим питанием), также строго соблюдались требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания. Были оставлены графики питания в школьной столовой обучающихся на 2024-2025уч.год. Кроме того, составлен график проверки школьной столовой родительской общественностью. Учащиеся питаются под контролем классных руководителей.

Обучающиеся 1-4 классов питаются в одну смену согласно графику.

Организацию горячего питания курирует социальный педагог Артёмова Александра Сергеевна. Вся информация и документация своевременно выставляется на официальный сайт образовательного учреждения (<https://shkola1pospeliha-r22.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>)

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное 10-е меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется витаминизация напитков. 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. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договоры. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по своему содержанию питание отвечает

требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Кроме того, 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. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи». В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. Имеется информационный стенд.

За 1 полугодие 2024-2025 учебный год согласно план-графику было проведено по 3 проверки родительского контроля в МБОУ «ПСОШ№1» и в каждом филиале. 23 декабря работники пищеблока ждут представителей родительского контроля. Итоги проверок общественного контроля фиксируются в журнале.

Контроль за качеством поступающей продукции осуществляют старшие повара, оценивающий внешний вид, запах поступающих продуктов, проводит контроль температурного режима хранения скоропортящихся продуктов, информация о чём своевременно заносилась в «Журнал температурного режима холодильного оборудования».

Бракеражная комиссия, которой ежедневно осуществлялась оценка качества блюд, результат фиксировался в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Приказом директора в школе создана бракеражная комиссия. Её членами проводится бракераж готовой продукции путём снятия проб ежедневно перед завтраком. В школе ведутся журналы.

На сайте мониторинг питание.рф организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования.

Директор школы:
Ответственный
за организацию питания



Н.А. Пустовойтенко
соц. педагог Артёмова А.С.

Чек-лист внутреннего контроля организации горячего питания в

МБОУ «Поспелихинская СОШ №1»

(наименование ОУ)

Наименование	Приказ на проведение	Осуществление	Наличие	Меню	Наименование	Соблюдение	Контроль за	Соблюдение	Выполнение	Организация	Организация
ОО	внутренний контроль (реквизиты)	требования	соответствие документов регламентирующей организации питания в ОУ	(разработанное, утвержденное, размещенное на официальном сайте (ссылка))	поставщиков	требований по свежести продукта, соответствия его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупок продовольствия	наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, документов, подтверждающих качество и безопасность сырья	санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости)	натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерными меню, проведение профилактики (профилактических мероприятий, Работа бракеражной комиссии.	ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Организация работы родителейского контроля
МБОУ «ТСОШ №1»	06.12.2024 №110-0	1. Шкаф холодильный; 2. Холодильник «Бирюсинка» №127»; 3. 4-х комфорочная электроплита.	Положены горячие питания обучающихся МБОУ «ТСОШ №1» Приказ	https://shkola1rosrei.ru/22.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-organizatsii/organizatsiya-planulya/	1. Барнаульский молочный комбинат 2. ООО Феникс 3. ИП Куянова 4. И.Ф.	Соблюдаются	1. Ветеринарное свидетельство; 2. Декларация о соответствии	Согласно накопительной ведомости санитарных требований на всех	Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Приказ о создании бракеражной комиссии от 30.08.2023г №70-0 Положение о бракеражной комиссии Приказ №113	Положены о группе родителейского контроля Приказ №103 от 28.08.20

<p>4. Электро-сковорода 5. Марид; 6. Картофель чистка; 7. Пароконвейтоматы; 8. Весы; 9. Посуда; 10. Стелажки; 11. Моечные ванны; 12. Электро-титаны; 13. Столы разделочные 14. Столы разделочные. 15. машина тестомесительная 16. 17. 18. Машина противорчная 19. Машина овощерезательная</p>	<p>№6 от 15.01.202 1г</p>		<p>5. ИП Исаева И.Н. 6. ИП Бойченко И.В. 7. ИП Сальник Ю.Л. 8. ООО АПК 9. ПО Кондитер 10. ООО Рубцовский продукт 11. ЗАО ПМК 12. ООО Делай-трейд</p>			<p>этапах приготовления и реализации блюд и изделий соблюдения</p>		<p>от 31.08.2020г Программа производственного контроля.</p>	<p>20г Приказ о создании бракеражной комиссии и №70-от 30.08.20 23г</p>
---	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	---	---

По результатам внутри школьного контроля предоставляется чек-лист и общая аналитическая справка по организации горячего питания в ОО