

ОТЧЕТ

по организации питания обучающихся

ГБОУ школы – интерната им. М.С. Бароева

Цель:

организация питания учащихся;

наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование;
- накопительная ведомость;
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 12-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей;

Установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся ГБОУ школы – интерната им.М.С. Бароева.

Ответственным за организацию питания школьников является директор Цгоева С.А.

Сырье и продукты питания школа-интернат им.М.С.Бароева получает от ООО «Иристон», а готовят в школьной столовой повара.

Продукты для приготовления пищи доставляют на специальной машине с соответствующими документами, удостоверяющими их качество (сертификаты, качественные удостоверения), а также маркированным

ярлыком на каждом товарном месте с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

Хранение продуктов в специальных помещениях согласно принятой классификации по условиям хранения. Вся работа по питанию учащихся осуществляется по программе производственного контроля по организации общественного питания.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 287 человек, горячим питанием двухразовым питанием охвачено 287 учащихся (100%), а 80 детей, обучающихся с ночным пребыванием получают 6-и разовое питание.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы - интерната в 2020-2021 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного 12- дневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак, второй завтрак ,обед, полдник, ужин и второй ужин) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы и согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания в Пригородном районе.

В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрена перемена 20 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест (180 посадочных мест). Обучающиеся питаются в две смены, согласно Режиму дня.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал здоровья».
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- «Журнал бракеража готовой продукции».
- Меню, утверждённое руководителем на 2020-2021уч. г.- имеется
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
- «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
- Журнал закладки продуктов питания
- Журнал учета дегустаций
- Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Сертификаты качества - имеются.
- Меню - раскладка
- Книга отзывов и предложений

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ школы - интерната им.М.С. Бароева осуществляется бесплатно в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением

санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство воспитателей и классов по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Директор



С.А. Цгоева