

Аналитическая справка
по итогам мониторинга охвата детей горячим питанием
в МБОУ СОШ 10 «ККЮС».

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля за организацией и качеством питания обучающихся №265/ос от 29 августа 2022 года на 2022 – 2023 учебный год был осуществлен мониторинг организации горячего питания в МБОУ СОШ 10 «ККЮС».

Цель проверки:

- Контроль за выполнением поставок готовой продукции
- Контроль качества и безопасности готовой продукции
- Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технического процесса
- Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования
- Контроль за контингентом питающихся
- Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий

Мониторинг проводился 07 сентября 2022 года комиссией директор - Воропаев В.М., ответственная по питанию Дерига Н.В., зам. директора по ВР – Матюшкина Е.А., учитель нач.классов – Арзамасова Н.В., медсестра – Титовская Т.Л., лаборант – Князева Л.Б., родитель Марьюшкина О.С., родитель Полянская М.В. . В ходе проверке было выявлено следующее:

Проверен журнал готовой продукции, произведено взвешивание готовых блюд, проверено санитарное состояние помещений, чистота, наличие чистых столовых приборов, отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, наличие

умывальников, мыла. Замечаний нет. Питание учащихся осуществляется во время 2-ой, 3-ей и 4-ой перемен. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график питания учащихся. Начальные классы среднее и старшее звено приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекции по вине столовой. Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 180 человек уютно и чисто. Санитарное состояние удовлетворительное. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где можно ознакомиться с ежедневным меню. Ежедневно ведется бракеражный журнал.

Выводы:

- Отмечается положительная работа школы по организации питания.
- Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

Рекомендации:

- Классным руководителям уделять больше внимания на организацию питания обучающихся.
- Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.