

**Аналитическая справка
по организации горячего питания учащихся 1-4 классов
МКОУ «Прогимназия №4 г.Баксана»**

Одной из основных задач МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с этим сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию горячего питания обучающихся.

В наличии имеются:

а) постановление местной администрации г.о. Баксан №1109 от 19.09.2022г. «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях г.о. Баксан»;

в) локальные акты об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2022-2023 учебном году» Приказ № 42 от 26.08.2022г.;

- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся в 2022-2023 учебном году МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана»» Приказ №41 от 26.08.2022г.;

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» Приказ №72 от 30.09.2020г.;

Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «Прогимназия № 4 г. Баксана»:

а) в ОУ имеется пищеблок, столовая и хозяйственные подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции;

б) в наличии имеются следующие технологические оборудования:

- машина овощерезательная – 1;

- сковорода электрическая – 2;

- мясорубка электрическая – 1;

- тестомес электрический – 1;

- лари морозильные – 2;
- холодильники – 2;
- шкаф холодильный – 1;
- печь духовая – 1;
- шкаф жарочный – 1;
- печь 3-х комфорочная – 2;
- плита 4-х комфорочная – 1.

Все технологические оборудования находятся в исправном состоянии.

В пищеблоке и столовой соблюдаются все санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде, маркировке, организации поверки весов. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Столовая эстетично оформлена, обеспечена достаточным количеством посадочных мест. Также в наличии имеются необходимые моющие и дезинфицирующие средства, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;

Работники пищеблока и столовой соблюдают правила личной гигиены и проходят периодически медицинские осмотры в установленном порядке.

Работники пищеблока и столовой используют перчатки при приготовлении пищи, салатов, а также в процессе порционирования блюд.

Охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием составляет 102 чел. (100%).

Завтрак обучающегося в ОУ представляет собой закуску, горячее блюдо и горячий напиток. Обед состоит из закуски (салат или овощи), первого, второго (мясо или рыба), сладкого блюда и горячего напитка. В качестве полдника готовят молочную кашу, хлебобулочное изделие, горячий напиток. Согласно санитарным правилам и нормам еда в образовательном учреждении - полезная. Такое требование относится и к способу приготовления блюд. В продуктах минимальное количество соли, сахара, а также насыщенных жиров. Рацион учащихся 1-4 классов состоит из

вареных, тушеных и запеченных блюд, так как жареная пища содержит высокую концентрацию вредных для здоровья веществ.

Расписание завтраков, обедов, полдников и их продолжительность регулируются санитарными правилами и нормами, а также нормативными актами учреждения. Продолжительность завтрака и полдника составляет 20 минут, обеда – 30.

В МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» налажена система контроля качества питания школьников.

Шеф – повар Ташуева С.М. следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08.

Ежедневно в столовой вывешивается меню, утвержденное директором учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Бракераж продукции – это обязательная процедура, проведение которой входит в обязанность учреждения. В рамках такого процесса проводится проверка блюд на его соответствие установленному внешнему виду и вкусу, контролируется соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляется контрольное взвешивание порций.

Чтобы контролировать работу столовой, ежегодно создается специальная комиссия.

В МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» создана бракеражная комиссия в составе: директора - Герговой А.Б., заместителя директора по УВР- Татаркановой А.Р., шеф – повара - Ташуевой С.М., повара - Кокова А.А.,

Систематически ведется:

- журнал здоровья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

В образовательном учреждении родителям предоставлена возможность записаться на посещение столовой, продегустировать блюда, посмотреть, насколько еда соответствует температурному режиму, взвесить подаваемые порции, оценить санитарную обстановку.

Допуск родителей в пищеблок и столовую разрешен только после осмотра медицинским работником или сотрудником, ответственным за питание в образовательном учреждении. Это необходимо, чтобы исключить присутствие людей с ярко выраженными признаками инфекционных заболеваний. Помимо этого, при посещении пищеблока надевают сменную обувь, санитарную одежду, одноразовые перчатки и маски.

С целью улучшения организации питания обучающихся проводятся следующие мероприятия:

- ✓ оформление стендов;
- ✓ совещания при директоре по охвату питанием.

В рамках информационно - воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни в образовательном учреждении проводятся следующие мероприятия:

- ✓ классные часы;
- ✓ классные родительские собрания;
- ✓ анкетирования обучающихся и их родителей по качеству потребности;
- ✓ удовлетворенности качеством питания;

Систематически осуществляется пополнение сайта www.baksanprog4.ru в разделе «Горячее питание». Также на официальном аккаунте @prog4_baksan имеется актуальное «Горячий обед».

Директор



А.Б. Гергова