

**Справка
об организации питания в МКОУ «Аранская СОШ
им.Ю.М.Магомедова»**

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда.

В Аранской средней школе для решения этой проблемы создан и выполняется план работы по пропаганде здорового питания на 2021-2022 учебный год. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 20 посадочных мест. Количество учащихся в школе – 80. Занятия проходят в одну смену.

100% учащихся школы охвачены горячим питанием.

Горячие завтраки школьники получают с первой по третьему перемену. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

Сведения о работниках пищеблока образовательных учреждений

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Образование	Стаж работы
1.	Эмирова Зоя Гаджибалаевна	Повар	Среднее образование	8 лет
2.	Агамова Эминат Махмудовна	Помощник повара	нет	1 год
3.	Маллашукурова Нарид Курбановна	Уборщица	Бухгалтер	1 год

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Состав комиссии:

Казиев Н.З.- зам. директора по ВР

Повар – Эмирова Зоя Гаджибалаевна

Рабочий день в столовой начинается в 8.00 и заканчивается в 10.30 ч.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

В школьной столовой МКОУ «Аранская СОШ» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями и лавками. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Перед новым учебным годом и перед организацией питания в пришкольном лагере с работниками столовой проводится учеба ведущими специалистами РОО и сотрудниками санэпиднадзора. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое двухнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.

В школе действует программа «Правильное питание», цель которой является обеспечение качественным питанием обучающихся в школе. В рамках программы классные руководители проводят классные часы и родительские собрания на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. В школьной столовой проводятся в настоящий момент и планируются проводить в будущем, праздники классных коллективов: День именинника, праздничные огоньки, конкурсы с привлечением родителей и общественности. Работники школьной столовой с удовольствием участвуют во внеклассной жизни коллектива. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

План мероприятий по организации школьного питания на 2021-2022 учебный год.

№	Мероприятия	срок	ответственные
1. Создание нормативно – правовой базы организации питания			
1.	Издание приказа об организации питания и назначение ответственного	сентябрь	Директор

2.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течение года	Администрация школы; ответственный за питание
2. Информационно – аналитическая деятельность			
1.	Совещания при директоре: Организация горячего питания и качество приготовления блюд	Октябрь- май	ответственный за питание классные руководители; зам. директора по ВР.
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ	июнь	ответственный за питание
3.	Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп учащихся (по соц.составу, по группам здоровья)	Декабрь - май	ответственный за питание
3. Организационная деятельность			
1.	Проведение школьного конкурса «Разговор о правильном питании»	апрель	ответственный за питание
2.	Анкетирование учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях	апрель	ответственный за питание , кл. руководители
4. Просветительская деятельность			
1.	Беседы с учащимися о правильном питании	В течение года	Кл. рук
2.	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоров	декабрь	Специалист РОО, зам. директора по ВР.
3.	Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья	Ноябрь	Кл. рук
4.	Конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни»	Январь	ответственный за питание
5. Контрольная деятельность			

1..	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Директор
2.	Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Директор
5.	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	ежедневно	ответственный за питание, классные руководители.