

**Аналитическая справка
по итогам мониторинга охвата детей горячим питанием
в МБОУ "Абрикосовская школа"**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа директора школы №135/2021 от 01 ноября 2021 года на 2021 – 2022 учебный год был осуществлен мониторинг организации горячего питания в МБОУ "Абрикосовская школа"

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой
- Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Мониторинг проводился с 8 ноября по 20 ноября ответственным за организацию питания Степановой М. Н. В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания (приказ № 101/6-од от 30.08.2021). В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Степанова М. Н. Социальный педагог; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (обеспечение приема пищи детьми, организацию питьевого режима в классах).

Питание учащихся осуществляется во время 1-ой и 4-ой и 5-ой перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства учителей по школе, в том числе по столовой. Начальные классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. За питанием среднего и старшего звена следит дежурный учитель по столовой. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекции по вине столовой.

П/П	Начальное звено	Среднее звено	Старшее звено
Всего учащихся	99	79	26
Горячее питание Питаются, чел./%	99/100	-	-
Льготное питание / %	31/31	36/46	5/19
Питание за средства родителей /%	40/40	16/20	10/38

Анализ приведенной таблицы показывает, что на момент проверки горячим питанием (завтрак) охвачено 100 % учащихся, горячими обедами (1-11 класс) — 68%

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 76 человек уютно и чисто. Санитарное состояние удовлетворительное. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

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.

Ответственный за организацию питания



Степанова М. Н.