

Результаты контрольных мероприятий организации и качества питания
школьников МКОУ Балаганкинская ООШ

1. Нормативно-правовые акты, разработанные на уровне учреждения, регламентирующие организацию и контроль качества питания школьников. (*Положение об организации питания обучающихся МКОУ Балаганкинская ООШ, Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся, Положение о бракеражной комиссии, Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, Десятидневное меню, Приказ об организации горячего питания, Приказ об утверждении членов бракеражной комиссии, Приказ об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся*).
2. Инфраструктура (количество школьников, обеспеченных питанием, льготные категории (с указанием количества обучающихся), способы организации питания (самостоятельно, аутсорсинг, индивидуальные предприниматели и т.п.) и др.). Анализ и выделение проблемных зон.

В школе обучается 66 обучающихся, все школьники охвачены горячим питанием.

Из них: 21 - обучающиеся начальных классов;

30 учащихся 5-9 классов - льготные категории (многодетные, малоимущие семьи, дети участников СВО);

15 учащихся питаются за счет родительской платы.

Питание школьников организовано школой самостоятельно, продукты поставляются по договорам на Поставку продуктов питания с Индивидуальными предпринимателями Пинигиным А.В. (продукты питания, мясо), и Шипициным А.Н. (хлеб).

Необходимо обновление технологического оборудования: холодильника, морозильной камеры, электрической плиты с жарочным шкафом, частичная замена кухонной и столовой посуды.

3. Процент обучающихся, охваченных школьным питанием:

Класс	Кол-во (%) обуч-ся, охваченных горячим питанием	Всего обуч-ся льготной категории (чел)-%	Кол-во детей, получающих одноразовое питание(%)	Кол-во детей, получающих двухразовое питание (%)	Число детей не питающихся в школьной столовой
1-4кл	21 (100%)	21 (100%)	21 (100%)	0	0
5-9кл	45 (100%)	30 (67%)	45 (100%)	0	0
10-11кл	0	0	0	0	0
Всего:	66(100%)	51 (77%)	66 (100%)	0	0

4. Организация родительского контроля школьного питания в 1-4 (отдельно) и 5-11 (отдельно) классах: наличие групп контроля, формы проведения мониторингов удовлетворенности качества питания, их периодичность, анализ собранной информации и принятые управленческие решения (на конкретных примерах с указанием дат проведенных мониторингов в образовательной организации).

По приказу школы утвержден состав Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся на 2024-2025 учебный год. (Приказ № 131 от 16.10.2024г.) В связи с небольшим количеством учащихся в школе группа контроля создана одна, состоящая из 9 человек. Составлен план работы Комиссии, который предусматривает разные формы работы: ознакомление со школьным меню, соблюдение графика работы школьного пищеблока, контроль над качеством питания школьников, соблюдение санитарного состояния пищеблока, проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья, наличие достаточного количества кухонной и столовой посуды, её маркировка, состояние технологического оборудования, его исправность, анкетирование школьников и их родителей по вопросам школьного питания. Комиссия организывает рейды по контролю организации питания ежемесячно, по итогам проверки составляются акты. В 2024-2025 учебном году проведено 4 рейда (19.09.2024г., 25.10.2024г., 22.11.2024г., 04.12.2024г.) замечаний по организации питания школьников нет.

5. Проведение разъяснительной работы с родителями по вопросам школьного питания (с указанием конкретных мероприятий, протокол род. собрания...). *Вопросы организации горячего питания школьников рассматриваются на всех классных и общешкольных родительских собраниях. (Общешкольное родительское собрание Протокол №1 от 27.09.2024г)*

6. Проведение контрольных мероприятий организации школьного питания: критерии оценки, проведение оценочных мероприятий, анализ полученных в результате оценки данных, их освещение и принятие управленческих решений.

В школе разработано десятидневное меню для каждой возрастной категории, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Работники пищеблока своевременно проходят периодический медицинский осмотр и аттестацию по санитарным нормам и правилам. Назначено лицо, ответственное за организацию горячего питания в школе с возложением на неё обязанностей по ведению документации и отчетности, соблюдением утвержденного меню и рационов питания для учащихся школы в соответствии санитарных правил. Специалистами Роспотребнадзора 02.04.2024г. проведена выездная внеплановая проверка. Была проверена документация по организации школьного питания, осмотр помещения пищеблока, отбор проб продуктов питания. Проведены лабораторные испытания. По результатам проверки нарушения не выявлены.

Директор:  Е.Н. Бутакова

16.01.2025г.