СПРАВКА

по внутришкольному контролю организации питания школьников

Цели: - организация питания учащихся

- наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- санитарное состояние столовой

Методы: изучение документации, посещение столовой во время приёма пищи учащимися, опрос родителей.

Сроки: 23 -27 января 2023 года

Горячие завтраки получают 72 % учащихся (34 человека). В начальной школе 100 % учащихся обеспечены горячим завтраком за счёт средств федерального бюджета (Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов).

Льготные завтраки за счет средств районного финансирования (малообеспеченные семьи) получают 7 учащихся 5- 11 классов (15% от общего количества учащихся), 11 учащихся 5- 11 классов в соответствии с заявлениями родителей получают на добровольной основе горячие завтраки -24 %.

Горячие обеды в соответствии с заявлениями родителей получают на добровольной основе – 20 учащихся, посещающих группу продлённого дня (43 %).

Завтрак предоставляется детям 1-4 классов после – 2 урока, 5-11 классов после 3 урока.

Во время завтраков начальных классов классные руководители находятся с ними в зале столовой, во время приёма пищи 5- 11 классов в столовой находится дежурный учитель.

Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её детьми ежедневно осуществляется ответственными за питание – заместителем директора по ВР С.В. Воронцовой (завтраки), воспитателем группы продлённого дня Ю.С. Ивановой (обеда). Директором школы утверждается десятидневное меню. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.

Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но остро необходим ремонт помещения (стен, потолков), замена мебели (обеденные столы, стулья). Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

Наблюдается плохой аппетит у учащихся начальных классов. Если на столах кроме горячего блюда есть сок в заводской упаковке, кондитерское изделие или фрукт, то большинство учащихся горячее блюдо даже не пробуют. Во время обедов похожая ситуация - если обед накрыт сразу целиком, все три блюда, то большинство учащихся первое блюдо даже не пробуют. Возможно, стоит подавать блюда по очереди, чтобы дети хотя бы понемногу ели все блюда.

Был проведён опрос родителей учащихся по вопросам организации и качества питания в школе (анкета прилагается).

100 % родителей считают, что горячее питание в школе необходимо, устраивает время приёма пищи, 84 % родителей интересуются меню постоянно или эпизодически. 24 % родителей недовольны санитарным состоянием столовой (необходим ремонт). 56 % родителей довольны качеством питания, 32 % - довольны не всегда, 8 %- недовольны (без объяснения причин). Меню школьной столовой устраивает 52 %, устраивает не всегда -32 %, 12 % не устраивает (без объяснения причин).

60 % предпочитают для своего ребёнка комплексный обед из 3 блюд, 36 % - завтрак, 12 %- только первые блюда, 20 % - только вторые блюда, 8 %- перекус (напиток и выпечка). Считают питание ребёнка в школе здоровым и полноценным- 72 %, 16 % считают, что не всегда (без объяснения причин), 12 % считают питание неполноценным (без объяснения причин).

Считают питание Вашего ребёнка дома здоровым и полноценным 76 %, не всегда (нет возможности проконтролировать, что ел ребёнок, сложно накормить мясом, предпочитают колбасу и сосиски- 16 %.

Нравится детям ассортимент блюд в школе- 44 %, не всегда- 32 %, не нравится – 16 %

Предпочтения учащихся в конкретных блюдах размещены в таблицах.

Первые блюда

куриный суп	44 %
борщ	52 %
гороховый суп	36 %
рассольник	32 %
овощной суп (с фасолью), суп с фрикадельками	28 %
щи	20 %
рыбный	4 %
вообще не едят первого блюда	4%

Вторые блюда

гарнир (макароны, рис, гречка)	60 %
картофельное пюре	56 %
жаркое	24 %

плов	40 %
овощные блюда (салаты из моркови, свёклы, капусты, <u>винегрет</u> , огурец солёный, <u>огурец свежий</u> , <u>помидор свежий</u>)	24 %
мясное блюдо (биточки, котлеты, тефтели, рубленое мясо, печень), картофель тушёный	20 %
гуляш	12 %
ленивые голубцы, капуста тушёная	8 %
Свой вариант второго блюда предложили - солянка с сосисками, сосиска или вар.колбаса с картофельным пюре	8 %

Блюда из рыбы

рыбные котлеты	48 %
сельдь	32 %
рыба тушёная (припущенная) с овощами	8 %
уха	4 %
любое рыбное блюдо	8 %

Молочные блюда

йогурт	48 %
сырники	44 %
молочная каша, молоко	40 %
творожная запеканка	24 %

Напитки

чай (с сахаром, с лимоном, с молоком)	68 %
сок	56 %
какао натуральное с молоком	48 %
кисель	44 %
компот (из свежих фруктов, сухофруктов)	28%
кофейный напиток-5	20%

Пожелания родителей по вопросу организации питания в школе (время, подача блюд, сервировка и т.д.): подавать блюда горячими

Пожелания родителей по школьному меню: не кормить мясным на завтрак, добавить фрукты в обед, добавить выпечку, сырники, больше фруктов, овощей, кисломолочных продуктов, мяса и рыбы.

Выводы:

Отмечается положительная работа школы по организации питания.

Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

Предложения:

1. Поварам соблюдать технологию приготовления блюд (готовить по технологическим картам), пищу подавать в приемлемом для приёма состоянии - чтобы дети не обжигались, и еда не была остывшей.
2. Поварам проработать меню тщательнее, чтобы дети с удовольствием ели, и меньше оставалось отходов.
3. Классным руководителям провести работу по изучению с учащимися и их родителями норм здорового питания (полезная и неполезная еда).

Справку составила зам. директора по ВР С.В. Воронцова