

Информация об усилении контроля организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №12» за 2023- 2024 уч.г.

Питание, является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье обучающихся, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания; необходима организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания; развитие материально-технической базы, улучшение координации и контроля в сфере школьного питания.

Поэтому администрация МБОУ «СОШ №12» совместно с родителями обучающихся и самими обучающимися уделяют большое внимание вопросам повышения качества и доступности школьного питания.

Администрация школы следит за повышением квалификации сотрудников пищеблока. Сотрудники пищеблока имеют следующие квалификации:

1. Алттаева Гулимат Магомедовна освоила основную программу профессионального обучения по профессии: **повар**.

На данный момент проходит курсы повышения квалификации следующие специалисты пищеблока:

1. Алттаева Гулимат Магомедовна на повара 4 разряда
2. Рамазановна Тути Гасановна на помощника повара 2 разряда
3. Даудова Айгимик Магомедовна на помощника повара 2 разряда.

Также все работники пищеблока, директор школы, заместитель директора по УВР начальной школы, учителя начальных классов и представители от родительской общественности прошли обучение по санитарно просветительской программе «Основы здорового питания(для детей школьного возраста) в объеме 15 часов.

Шамхалова С.Р. зам.директора по УВР начальных классов освоила программу «Производственный контроль в образовательной организации с применением принципов ХАССП».

В школе создана комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №12» в следующем составе (по одному представителю от каждого класса):

К ласс	ФИО
1А	Таживова Патимат Ибрагимовна
1Б	Телеева Шахризат Гасановна
1В	Салихова Джамия Сабировна
1Г	Умарова Рукият Рамазановна
1Д	Курбанова Индира Багаудиновна
1Е	Зейналова Патиматзаграт Абдулвагабовна
2А	Алигаджиева Индира Гапаровна
2Б	Никамагомедова Зиярат Муртазалиевна
2В	Гусейнова Патимат Абдулкеримовна
2Г	Муртузалиева Элиза Муртузалиевна
2Д	Гасанова Индира Нухкадиевна
2Е	Магомедгаджиева Саида Хизриевна
3А	Магомедова Халимат Магомедрасуловна
3Б	Багомедова Замира Абдулманафовна
3В	Омарова Сапият Аликовна
3Г	Лукьянец Светлана Александровна
3Д	Булкадарова Сакинат Дибагамаевна
3Е	Батираева Мадина Магомедовна

4А	Магомедова Зурият Арслангереевна
4Б	Ахмедова Унисат Магомедовна
4В	Абдуразакова Султалун Седиретдиновна
4Г	Курбанова Узлипат Алихановна
4Д	Магомедзагирова Зарема Карамудиновна
4Е	Гаджикурбанова Джамия Гасбуллаевна

Была проведена организационно – аналитическая работа:

1. Издан приказ и положения, касающиеся вопросов организации питания школьников
2. Проведена комиссия по приёмке готовности пищеблока, проверили работоспособность существующего оборудования пищеблока.
3. Провели анкетирование среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.
4. Провели родительское собрание по вопросам организации питания в школе.
5. Ежедневно контролируется санитарное состояние пищеблока(чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)
6. Постоянно рассматриваем обращения обучающихся или законных представителей по вопросам качества или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.

Родительский контроль:

27 сентября 2023г. – Таживова П.И., Ахмедова У.Р., Магомедрасулова Б.М., Гасаналиева С.М., Зейналова Р.А. и Телеева Ш.Б., 24 октября 2023г. - Гасанова И.Н., Багомедова З.А. Таживова П.И., Ахмедова У.Р., Магомедрасулова А.М., Гасаналиева С.М., Зейналова Р.А. и Телеева Ш.Б.- родителями учащихся была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Родители отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Для достижения поставленных целей организована работа по координации и контролю в сфере школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания.

Бесплатное горячее питание в МБОУ «СОШ №12» организовано для всех обучающихся 1-4 классов по факту присутствия на занятиях.

Контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществлялся администрацией школы, членами бракеражной комиссии, а также родительским комитетом школы при непосредственном участии обучающихся.

Вопросы организации питания рассматривались на родительских собраниях, на совещаниях под руководством директора школы и на оперативных планерках с педагогическим коллективом.

Таким образом, по организации питания в МБОУ «СОШ №12» проводится планомерная работа по сохранению здоровья обучающихся, привитию навыков здорового питания и здорового образа жизни, повышения уровня квалификации сотрудников пищеблока и ответственных по питанию, а также и взаимодействие с родительской общественностью.

Информацию подготовила зам.директора по УВР Шамхалова С.Р. _____

