

### Анализ работы

Комиссии общественного контроля организации и качества питания школьников  
МАОУ «Средняя школа № 8» начальные классы за 2024-25 учебный год.

- Название комиссии:

Комиссия общественного контроля организации и качества питания школьников  
«Средняя школа №8»

- Нормативное основание деятельности комиссии:

Приказ № №534 от 27.08.2024г. « О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников» и на основании Положения о Комиссии

- План работы Комиссии утвержден директором школы Александровой Е.В., согласован с главным специалистом отдела обеспечения безопасности жизнедеятельности управления образования – С.Н. Тимофеевой и директором КГМУП «Комбинат общественного питания» Г.М.Шагаповым (МУТП «Сияние Севера», далее переименован в ООО «Сияние Севера»)

- Состав комиссии:

Перминова С.К., социальный педагог, председатель комиссии.

Члены комиссии:

Тимофеева С.А., главный специалист по организации питания Управления образования;

Волошина Л.Т., инженер-технолог МУТП «Сияние Севера»;

Приходько Н.С., медицинский работник школы;

Жерикова Е.А., заместитель директора по ВР;

Болонкина Е.Н., представитель родительского комитета;

Юмабаева С.Р., представитель родительского комитета;

Аскерова Х.М., представитель родительского комитета;

заместители директора по УВР (дежурные администраторы).

1. В соответствии с планом работы Комиссии, запланированные мероприятия выполнены, что подтверждается наличием и размещением актов проверок питания на сайте ОО.

2. Всего запланировано 9 проверок школьной столовой.

Работа Комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников осуществлялась в полном составе 9 раз, 1 проверка перенесена в связи с тем, что выпала на день дистанционного обучения по приказу.

По всем проведенным проверкам были составлены акты, в которых отражались следующие вопросы:

✓ Сопровождение учащихся в столовую классными руководителями и их присутствие до окончания приема пищи. Правильность заполнения абонементных книжек.

Контроль организации питания учащихся льготной категории, (согласно оформленным документам). Контроль за отбором и хранением суточных проб и нормой выхода и вкусовых качеств готовых блюд. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. -18.09.24.

✓ Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль за отбором и хранением

суточных проб, нормой выхода и вкусовых качества готовых блюд, объема пищевых отходов после приема пищи. – 16.10.24.

✓ Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль за организацией питания обучающихся. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд. Проверка объем пищевых отходов после приема пищи. – 13.11.24.

✓ Контроль за отбором и хранением суточных проб, объемом пищевых отходов после приема пищи, температурой подачи и вкусовые качества готовых блюд. Культура поведения обучающихся в столовой. Витаминизация рациона питания, согласно СанПин 2.3\2.4.3590-20 п.8.16. (просмотр наличия продуктов, напитков обогащенных витаминами). Проведение и анализ анкетирования среди обучающихся и родителей о качестве организации горячего питания в школьной столовой. Анкетирование родителей и детей по качеству питания школьников. – 13.12.24.

✓ Санитарное состояние обеденного зала. Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Проверка вкусовых качеств готовых блюд и объема пищевых отходов после приема пищи. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Наблюдение за культурой поведения учащихся в столовой. - 15.01.25.

✓ Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Проверка вкусовых качеств готовых блюд. Контроль за отбором и хранением суточных проб, объемом пищевых отходов после приема пищи. – 12.02.25.

✓ Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль за отбором и хранением суточных проб, вкусовых качеств готовых блюд. Информирование родителей и детей о здоровом питании (классные часы, памятки). Проверка правильности заполнения абонементных книжек. – 12.03.25.

✓ Проверка санитарного состояния обеденного зала и пищеблока. Контроль за отбором и хранением суточных проб, вкусовых качеств и температурой готовых блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. – 16.04.25.

✓ Проверка температуры подачи готовых блюд и вкусовые качества, санитарное состояние обеденного зала. Проверка витаминизации рациона питания, согласно СанПин 2.3\2.4.3590-20 п.8.16. (просмотр наличия продуктов, напитков, обогащенных витаминами). Контроль за обеспечением школьников качественными продуктами, разрешенными для детского питания. - 14.05.25. (данная проверка проведена в расширенном составе родительской общественности).

✓ Главным специалистом по организации питания Управления образования Тимофеевой С.А. проведены плановые проверки в течение 2024-2025 учебного года.

Составлены и переданы в школу справки по результатам проверок деятельности МАОУ «Средняя школа №8» по организации питания.

3. Основные замечания, выявленные нарушения в результате проверок Комиссии:

- несвоевременное заполнение абонементных книжек подача заявок;
- отсутствие постоянного контроля классного руководителя за присутствием ученика льготной категории во время обеда.

Выводы и замечания:

✓ Работа комиссии осуществлялась в составе: председатель, дежурные администраторы, представители родительской общественности.

✓ Итоги проверок комиссии доводились до сведения работников столовой, администрации школы, педагогов на совещаниях и планерках при директоре. Все акты по питанию размещены на сайте школы;

✓ Педагогам были даны рекомендации по организации питания, а также правильности и аккуратности заполнения абонентской книжки, о своевременности посещения столовой всеми обучающимися льготной категории. С некоторыми классными руководителями вопросы организации питания обсуждались индивидуально.

✓ Классные руководители сопровождали школьников в столовую, следили за поведением обучающихся во время приема пищи.

✓ Проводились конкурсы рисунков, классные часы и беседы по привитию обучающимся правил поведения за столом, правилам этикета, навыкам культуры

✓ Периодически обновлялся стенд «Разговор о правильном питании»;

✓ Проводились викторины для школьников;

✓ Классным руководителям для работы, а так же для родителей обучающихся формировались и раздавались памятки, отражающие вопросы питания;

✓ Питание школьников осуществлялось организованно, согласно установленному графику. Все проблемы, касающиеся питания детей, решались своевременно;

✓ Все вопросы, которые возникали, решались в частном порядке;

✓ Ежедневно медицинским работником школы проверялось качество поступающих продуктов, приготовленных блюд, велся бракеражный журнал;

✓ Производилась проверка санитарного состояния столовой и качества приготовления блюд, технического состояния оборудования в соответствии с нормами Сан Пин;

✓ Категории обучающихся, относящиеся к многодетным, малообеспеченным, опекаемым семьям, детям с ОВЗ, детям-инвалидам, детям участников специальной военной операции, определялись в соответствии с распоряжением Управления образования и предоставленными родителями документами;

✓ Проводилось анкетирование родителей по организации качественного питания школьников;

✓ Родители участвовали в социологическом опросе по вопросу питания школьников;

✓ Проводились ежемесячные мониторинги родительской доплаты и охвата питанием;

✓ Ежедневное меню за подписью заместителя директора по УВР размещалось на сайте школы;

✓ Ежедневное меню начальных классов сверялось с цикличным и размещалось в форме XL таблицы на сайте школы, так же размещались типовые меню и календарь питания школьников;

✓ Компенсации обучающимся льготной категории, переведенным на дистанционное обучение предоставлялось в полной мере;

4. Вопрос об организации питания обучающихся рассматривался:

- на совещании при директоре и с классными руководителями 1- 4 классов, 1-9 АООП;

«Результаты выполнения всеобуча и организации питания обучающихся »;

- на совещаниях педагогических работников;

- на общешкольных родительских собраниях

- « Об организации питания школьников»,

- «О результатах проверки и проблемах в организации питания».

5. Выводы и предложения:

✓ Основную задачу обеспечения контроля за организацией и состоянием качества питания обучающихся Комиссия в вышеуказанном составе выполнила.

6. Задачи на 2025-2026 учебный год:

✓ Продолжить осуществлять контроль за организацией и качеством питания обучающихся.

✓ Продолжить осуществлять ежемесячный контроль мониторинга охвата питанием.

✓ Продолжить размещение на сайте ОУ информации о ежедневном меню.

✓ Продолжать мероприятия по повышению культуры питания и формирования здорового образа жизни в ОУ.

✓ Продолжить реализовывать Программу «Правильное питание».

✓ Продолжить освоение и внедрение работы модуля питания.