


АНАЛИЗ
организации питания
в МБОУ СОШ № 32 в 2020-2021 учебном году

1.	Нормативная база	В школе действует положение «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 32», «Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся», изданы приказы «О порядке обеспечения обучающихся бесплатным питанием, об организации питания», «О создании бракеражной комиссии по оценке качества блюд готовой кулинарной продукции», «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания детей»
2.	Тип школьной столовой	догоготовочная
3.	Количество обучающихся, получающих горячее питание	<p style="text-align: center;">всего- 1767ч.</p> <p>охват горячим питанием учащихся 1-11 классов -1542 ч. 87, 26%</p> <p>охват бесплатным питанием учащихся 1-4-х классов- 832 ч. 100%</p> <p>охват бесплатным питанием учащихся 5-11-х классов-158 ч. 17,32%</p> <p>охват горячим питанием за родительскую плату:</p> <p style="padding-left: 40px;">5-9 классы- 454 ч. 40,23%</p> <p style="padding-left: 40px;">10-11 классы-98 ч. 65,77%</p> <p>охват буфетной продукцией учащихся 1-11 классов-225 ч. 24, 06%</p>
4.	Количество посадочных мест	210 мест мебель в обеденном зале соответствует требованиям
5.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся	выполняются все требования по соблюдению личной гигиены: наличие раковин-умывальников с горячей водой, дозаторы для мыла, дезинфекторы для рук, держатели для бумажного полотенца, бумажные полотенца. Раздатчики блюд в спец.одежде, помощники по столовой (дежурные) в фартуках, головных уборах, перчатках, масках
6.	Ведение документации	Ежедневно меню утверждается руководителем ОО, журнал бракеража готовой продукции заполняется ежедневно, ведутся журналы термометрии, санитарной обработки.

**Организация питания
в МБОУ СОШ № 32 в 2020-2021 учебном году**

1.	Нормативная база	В школе действует положение «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 32», «Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся», изданы приказы «О порядке обеспечения обучающихся бесплатным питанием, об организации питания», «О создании бракеражной комиссии по оценке качества блюд готовой кулинарной продукции», «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания детей»
2.	Тип школьной столовой	догоготовочная
3.	Количество обучающихся, получающих горячее питание	<p style="text-align: center;">всего- 1767ч.</p> <p>охват горячим питанием учащихся 1-11 классов -1542 ч. 87,26%</p> <p>охват бесплатным питанием учащихся 1-4-х классов- 832 ч. 100%</p> <p>охват бесплатным питанием учащихся 5-11-х классов-158 ч. 17,32%</p> <p>охват горячим питанием за родительскую плату: 5-9 классы- 454 ч. 40,23% 10-11 классы-98 ч. 65,77%</p> <p>охват буфетной продукцией учащихся 1-11 классов-225 ч. 24,06%</p>
4.	Количество посадочных мест	210 мест мебель в обеденном зале соответствует требованиям
5.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся	выполняются все требования по соблюдению личной гигиены: наличие раковин-умывальников с горячей водой, дозаторы для мыла, дезинфекторы для рук, держатели для бумажного полотенца, бумажные полотенца. Раздатчики блюд в спец.одежде, помощники по столовой (дежурные) в фартуках, головных уборах, перчатках, масках
6.	Ведение документации	Ежедневно меню утверждается руководителем ОО, журнал бракеража готовой продукции заполняется ежедневно, ведутся журналы термометрии, санитарной обработки.

		Группа общественного контроля за организацией и качеством питания
7.	Стенды уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию и др.	В столовой находится стенд «Уголок потребителя» с ежедневным меню, циклическим (недельным) меню для обучающихся 1-4 классов (бесплатное питание), обучающихся 5-11 классов (платное питание, льготное питание для малообеспеченных, многодетных категорий обучающихся), меню для обучающихся с ОВЗ и инвалидов 1-4, 5-11 классы Возле столовой размещены информационные стенды «Уголок здорового питания» и Правила поведения в столовой»
8.	Численность работников пищеблока	4 человека
9.	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента	В школе разработан план «Просветительской работы по организации школьного питания в 1-11 классах» В соответствии с планом в образовательной организации проводятся: <ol style="list-style-type: none"> 1. Классные часы «Разговор о правильном питании», «Здоровье человека-важнейший приоритет государства», «Что такое витамины?», «Как правильно есть?», «Как рассчитать семейный бюджет?» и др. 2. Анкетирование обучающихся и родителей качеством организации питания в школе 3. Тематические дни «Кашкин день», «День здорового питания», «Я бы пекарем пошел...(профоримационная работа) и др. 4. Конкурсы рисунков, тематические выставки газет «Как хлеб на стол пришел?», «Ешьте больше витаминов», 5. Работа с родителями: Анкетирование, родительский контроль за организацией питания, рейды по качеству питания, родительские собрания «Роль питания в укреплении и сохранении здоровья школьников», «Организация горячего питания» 6. Участие в конкурсах

		<p>Муниципальный конкурс «Лучшая школьная столовая» 2 место (декабрь 2020 г.)</p> 
10.	<p>Отражение работы школы по организации питания на сайте школы</p>	<p>Работа школы по организации питания отражена на школьном сайте http://32schoolussur.ucoz. в разделе «Школьное питание», в разделе «Меню»</p>