

**Об организации горячего питания обучающихся
в МБОУ «Н-Дженгутаевская СОШ»
за 1 полугодие 2023-2024 учебного года.**

По организации горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году были поставлены следующие задачи:

1. Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
3. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

Обучающиеся 1-4 классов питаются в две смены согласно графику.

наименование	классы	время
завтрак	1-4 классы	9.50
обед	2-3 классы	13.25

В школе ведется систематический анализ состояния питания детей (еженедельный мониторинг охвата горячим питанием), также строго соблюдаются требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания. Составлены графики питания в школьной столовой обучающихся на 2023-2024 уч.год. Кроме того, составлен график проверки школьной столовой родительской общественностью. Учащиеся питаются под контролем классных руководителей.

Организацию горячего питания курируют замдиректора по УР Гереева В.А.и социальный педагог Аманатова Н.Д.

Администрацией школы подготовлены нормативно-правовые акты:

« О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023- 2024 учебном году.»

«О предоставлении льготного питания обучающимся школы на 2023 -2024учебный год»,

«О создании бракеражной комиссии»;

«Об организации горячего питания в 2023/24 учебном году»;

«О контроле качества организации питания в образовательных организациях Республики Дагестан»

«Об организации питьевого режима обучающихся» .

«Об организации родительского контроля качества питания »

Имеются договора на организацию питания с ИП Шахдуллаевым У.Г.

• В соответствии с Приказом МБОУ «Н-ДженгутаевскаяСОШ » «О создании комиссии по контролю за работой школьной столовой» была создана комиссия по контролю за работой школьной столовой.

• Состав комиссии: председатель –Гереева В.А., зам директора по УР;

• Абдурахманова У.С.– завхоз школы, член комиссии;

• Аманатова Н.Д.- социальный педагог;

• Османова М.А. – медицинская сестра;

• Юнусова У.Ю.– председатель Совета школы;

• Магомедова С.Х.– член родительского комитета.

2.Охват горячим питанием

классы	Кол-во всего	Питаются (чел/%)
1-4	312	100%

Питьевой режим обеспечивается посредством поставки пресной воды в кабинетах и одноразовыми стаканами. В столовой есть холодная кипяченая вода.

3. Рацион питания

При организации питания используется 10-дневное примерное меню, разработанное работниками пищеблока и утвержденное директором школы. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты (яблоки, бананы, апельсины, мандарины), салаты из свежих овощей (помидоры, огурцы, капуста, морковь, свекла). Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Проведение «С»-витаминизации согласно Приказу 01-08/63 от 03.09.2014 г. возложено на школьную медсестру Османову М.А., в случае её отсутствия – на школьного повара Акаимову К.И..

«Горячее питание» младших школьников - это сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности. Поэтому в рационе наших обучающихся ежедневно разные виды каш, закуски, чай, какао, компот. На обед им предоставляется горячее первое блюдо (различные виды супов), второе и салат из свежих овощей. Выдают также кондитерские изделия (печенье, вафли, пирожное) или молочные изделия (йогурты). При организации горячего питания школьников учтены специфические особенности здоровья ребенка.

4. Контроль за организацией питания

Согласно план-графику осуществляются проверки родительского контроля.

Контроль за качеством поступающей продукции осуществляет повар Акаимова К.И. оценивая внешний вид, запах поступающих продуктов. Кладовщицей Набиевой М.Д. осуществляется контроль качества поступающих продуктов в соответствии с сопроводительными документами (сертификатами соответствия), ветеринарными справками сайта «Меркурий», этикетками и упаковками, где указаны дата выработки, сроки и условия хранения. Школьная медсестра Османова М.А. проводит контроль температурного режима хранения скоропортящихся продуктов, информация о чём своевременно заносится в *«Журнал температурного режима холодильного оборудования»*.

Бракеражная комиссия, которая ежедневно осуществляет оценку качества блюд, результат фиксирует в *«Журнале бракеража готовой продукции»*. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением технологии осуществляется поваром Акаимовой К.И. Правильность отбора и условия хранения суточных проб осуществляется медсестрой Османовой М.А., в случае её отсутствия – поваром. На пищеблоке имеются технологические карты согласно примерному меню.

Приказом директора в школе создана бракеражная комиссия. Её членами проводится бракераж готовой продукции путём снятия проб 2 раза в день: в 9.00 перед завтраком, в 12.00 перед обедом. В школе ведутся журналы.

Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком посещения столовой. Продолжительность перемен достаточная и соответствует требованиям СанПин.

Учёт количества питающихся ежедневно осуществляется классными руководителями и поваром Акаимовой К.И. В школе ведётся рабочий журнал. Классные руководители еженедельно сдают табель посещаемости детей кладовщице. Ежемесячно подводятся итоги охвата горячим питанием по классам. Следует отметить, что согласно устному опросу комиссией при школе процент удовлетворенных качеством питания и разнообразием блюд родителей высокий.

На сайте мониторинг питание.рф организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. соцпедагог, завхоз, повар и медсестра просмотрели запись вебинаров на тему «Школьное питание» на ютуб канале.

Акаимова К.И., повар, Темирова М.А., помощник повара, Аманатова Н.Д., социальный педагог, Гереева В.А., замдиректора, курирующая питание, прошли обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания (для детей школьного возраста)»,

6. Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).

В течение данного полугодия специалисты по организации питания неоднократно выступали на административных совещаниях. Проводились консультации и беседы с классными руководителями. Велось тесное сотрудничество с социальным педагогом для выявления и оказания своевременной помощи детям из социально незащищённых семей. Также ответственный по организации питания посещала совещания и вебинары, на которых уделялось особое внимание вопросам контроля за организацией питания школьников.

Директор школы: Гусейнова Г.К.

Герева В.А. –замдиректора, курирующая питание школьников.