

**Аналитическая справка по работе родительского контроля
в МАОУ МО Динской район «СОШ №30 имени Н.А. Примака».**

Тема: Организация питания в школьной столовой. Итоги I четверти.

Дата 24 октября 2025г.

Цели:

1. Охват питанием.

Всего в МАОУ МО Динской район «СОШ №30 имени Н.А.Примака» 1026 обучающихся, ежедневно питаются в среднем 635 человек.

В школе охвачено горячим питанием 78% обучающихся также имеются учащиеся, которые написали отказ от питания в школьной столовой по разным причинам (причины отказа: не нравится меню; приносят с собой; покупают в соседнем со школой кафе)

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую.

Поставщики продуктов: ИП Белоусова Н.В.. Полуфабрикаты для приготовления пищи не используются. Для приготовления котлет, тефтелей, фрикаделек используется мясо, из которого фарш готовят непосредственно в мясном цехе школьного пищеблока. Для приготовления вышеназванной продукции готовый замороженный фарш не используется.

3. Формы обслуживания. Раздачу продукции производят согласно графику питания.

**График питания обучающихся МАОУ МО Динской район
СОШ №30 имени Н.А.Примака
на 2025 – 2026 учебный год**

Прием пищи	Сменность обучения	Часы приема	Класс обучения
ЗАВТРАК	1 смена	08.40 – 09.00	1а,б,в,г; 2а;3а
	1 смена	09.30 – 09.50	4б;4г;5а;5б;5в;5г;5д
	1 смена	10.30 – 10.50	8а;8б;8в;8г;10а;10б 9а;9б;9в; 9г;11а;11б
	2 смена	15.00 – 15.20	6а;6б;6в;6г;7а;7б;7в;7г
ОБЕД	1 смена	10.20 – 10.40	1а;1б; 1в;1г; 2а;3а;4б; 4г
	1 смена	10.30 – 10.50	5а,5б;5в;5г;5д
	1 смена	12.20 – 12.40	8а;8б; 8в;8г; 9а;9б;9в;10а;10б;11а;11б
	2 смена	14.00 – 14.20	2б;2в;2г;3б;3в;3г
	2 смена	15.00 – 15.20	4а;4в
ПОЛДНИК	2 смена	14.00 – 14.20	4а;4б;6а;6б;6в;6г;7а;7б;7в;7г
	2 смена	15.00 – 15.20	2б;2в;2г;3б;3в;3г

Школьная столовая рассчитана на 180 посадочных мест, но в связи с тем что количество учащихся, питающихся в школьной столовой увеличилось, то и количество мест было увеличено до 210.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня

производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока и дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Меню делится на возрастные категории.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное директором школы.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

4. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН 2.4.5.2409-08

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670 ккал до 2390ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются холодильники, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

5. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с

учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

ВЫВОДЫ:

Основное направление в организации питания обучающихся школы — это обеспечение всех школьников горячими завтраками. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;