

Питание обучающихся в МКОУ Октябрьская СОШ в 2024 году, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Питание организовано в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. Финансирование расходов, связанных с обеспечением питанием обучающихся по очной форме обучения, производится за счет субсидий из областного бюджета местным бюджетам на обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в соответствии с Порядком предоставления субсидий из областного бюджета местным бюджетам на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, утвержденным Постановлением Правительства Свердловской области от 19 декабря 2019 года № 920 - ПП «Об утверждении государственной программы Свердловской области «Развитие системы образования в Свердловской области до 2025 года», исходя из фактического посещения обучающимися образовательных организаций. Стоимость питания ребенка в день складывается из субсидии на питание учащегося, выделяемой бюджетом Камышловского района и суммы родительского взноса. Родительский взнос производится путем перечисления безналичных денежных средств на бюджетный расчетный счет Управления Образования администрации Муниципального образования Камышловский муниципальный район через отделения банков или почты, между администрацией школы и родителем в начале учебного года заключается договор. Обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей - инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому, осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства Свердловской области от 23 апреля 2020 года № 270 «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому». Общая численность учащихся составляет 163 человека, горячим питанием охвачен 91% учащихся. Для организации питания детей имеется столовая на 64 посадочных места. Обучающиеся 1-4 классов в количестве 64 человек обеспечены бесплатными горячим питанием. Организовано бесплатное питание для детей из многодетных семей; семей, имеющих доход ниже прожиточного минимума; детей с ОВЗ и детей-инвалидов. Поставки продуктов питания были организованы на договорной основе. Обеды в столовой готовятся по утвержденному двухнедельному циклическому меню. Учащиеся завтракают во время перемены после 2 урока, обедают после 5-го урока. Продолжительность обеденных перерывов завтрак по 30 мин., обед 20 мин. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние – хорошее. На стене оформлены тематический и информационный стенды. На видном месте в обеденном зале вывешивается ежедневное меню. Проводится ежедневный отбор и хранение суточной пробы. Питьевой режим соблюдается: в столовой установлен кулер, рядом с которыми стоят чистые стаканы. Организация питания производится в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- 80 эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В школе разработаны и утверждены локальные акты об организации горячего питания: приказы «О назначении бракеражной комиссии», «Об утверждении списка

обучающихся для организации питания в столовой»; рассмотрены и утверждены «Положение по питанию обучающихся», «Перспективное двухнедельное меню с технологическими картами», график работы столовой. На официальном сайте школы в разделе «Организация питания» имеется вся необходимая информация по организации питания в школе. Документация столовой: имеются сертификаты качества на продукты питания, ведутся «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал учета проведения санитарных дней», «Журнал здоровья», «Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования», «Журнал учета дезинфекции», «Журнал контроля качества готовой продукции» (бракеражный журнал). В состав бракеражной комиссии входит медицинский работник. Ежедневно ведутся журналы учета питания учащихся по классам и категориям. Все приобретаемые продукты имеют сертификаты соответствия. Витаминизация проводится за счет включения витаминизированных напитков «Витошка», витаминного хлеба, фруктов. Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале бракеража готовой продукции. Работниками столовой пройдены медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестация гигиенической подготовки. Проводится просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания на классных часах, на уроках окружающего мира, биологии, технологии, литературного чтения, основ безопасности жизнедеятельности. Проведено анкетирование среди учащихся. Анализ анкет показал, что обучающиеся в целом удовлетворены качеством питания, меню и санитарным состоянием столовой в школе. Родительским контролем проводится проверка качества горячего питания школьников. Замечаний к администрации школы и работникам столовой не было. Акты проверок свидетельствуют о том, что: на кухне и в зале порядок, горячий завтрак и обед, по отзывам родителей, — вкусный и сытный, порции соответствуют нормам, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами. Столовая обеспечена штатами и необходимым технологическим оборудованием. Имеются необходимый набор помещений, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения; технологическое, холодильное оборудование, моющие и дезинфицирующие средства. Достаточно кухонной и столовой посуды, для поддержания нужной температуры при выдаче готовых блюд. На сайте образовательного учреждения создан раздел «Организация питания» где размещено двухнедельное меню и каждый день размещается ежедневное меню в формате Food. Ведется работа по размещению «Календаря питания» и публикации «Типового меню». Ежедневно просматривается и анализируется мониторинг питания.

Вывод: Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.