

**Аналитическая справка
по итогам мониторинга охвата детей горячим питанием
в МОУ Икабьинская СОШ №3.**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа директора школы № 9 о/д от 01 сентября 2020 года на 2020 – 2021 учебный год был осуществлен мониторинг организации горячего питания в МОУ ИСОШ №3.

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой
- Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Мониторинг проводился с 6 октября по 20 октября заместителем директора по УВР. В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания (приказ № 14 о/д от 01.09.2020). В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Шишмарева М.Н. – социальный педагог; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей. Питание учащихся осуществляется во время 1-ой, 2-ой, 3-ей и 4-ой перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства учителей по школе, в том числе по столовой. Начальные классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. За питанием среднего и старшего звена следит дежурный учитель по столовой. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекции по вине столовой.

Начальное звено - 15

Среднее звено - 48

Старшее звено - 9

Всего учащихся - 72

Питаются, чел.

15

43

9

% охвата горячим питанием

100%

89%

100%

Анализ приведенной таблицы показывает, что на момент проверки горячим питанием охвачено 96% учащихся.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 36 человек уютно и чисто. Санитарное состояние удовлетворительное. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

Выводы:

- Отмечается положительная работа школы по организации питания.

- Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

Рекомендации:

- Классным руководителям уделять больше внимания на организацию питания обучающихся.
- Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.

Зам. директора по УВР:



Брюханова Н.С.