

МБОУ «Санномыская средняя общеобразовательная школа»

*Отчет по организации  
горячего питания  
за 2020- 2021 учебный год*

с. Санномыск

2021 год

В целях реализации Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в школьной столовой МБОУ «Санномыская СОШ» организовано:

- для всех учащихся 1 – 4 классов бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) - после 2 урока;
- для льготных категорий учащихся 5 – 11 классов (малообеспеченные, многодетные, дети с ОВЗ, дети-инвалиды, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей) бесплатное одноразовое горячее питание (обед) - после 3 урока;
- для остальных учащихся питание за счет средств родителей - после 3 урока.
- для подвозных учащихся питание за счет средств родителей – после 5 урока.

На начало 2020-2021 учебного года изданы приказы:

- «Об организации питания»,
- «О создании бракеражной комиссии»,
- «О создании Комиссии по контролю за организацией и качеством питания»,
- «О родительском контроле».

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Питание учащихся организуется за счет федерального бюджета, республиканского бюджета и средств родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся.

**Информация о количестве  
учащихся 1-11-х классов, получающих горячее питание  
в 2020-2021 учебном году по уровням образования**

<b>Уровень начального общего образования</b>				
Всего учащихся	Питаются			% питающихся от общего числа учащихся
	Общее количество	Из них:		
		питаются бесплатно (после 2-го урока)	Питаются за счет родительской доплаты (после 5-го урока)	
33	33	33	18	100%

### Уровень основного общего образования

Всего учащихся	Питаются			% питающихся от общего числа учащихся
	Общее количество	Из них:		
		питаются бесплатно (после 3-го урока)	Питаются за счет родительской доплаты (после 3-го урока)	
28	28	22	6	100%

### Уровень среднего общего образования

Всего учащихся	Питаются			% питающихся от общего числа учащихся
	Общее количество	Из них:		
		питаются бесплатно (после 3-го урока)	Питаются за счет родительской доплаты (после 3-го урока)	
2	2	0	2	100%

Помещения столовой размещаются в цокольном помещении основного здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят кухня, два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей), мучной цех, хлебный цех, мясной цех, рыбный цех, раздаточная зона (в которую входят загрузочная, раздаточная), обеденный зал на 80 посадочных мест.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

Перед входом в обеденный зал столовой оборудована комната для умывания с 6 раковинами. У входа в столовую дежурные учителя следят за соблюдением правил личной гигиены и санитарно-эпидемиологических требований: мытье рук, обработка антисептиком, соблюдение дистанции, рассадка по столам зигзагообразным способом.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающие требованиям безопасности. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Столовая оснащена современным технологическим оборудованием, позволяющим разнообразить меню, улучшить качество пищи, сделать её более привлекательной для детей.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной недели. Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы: с 9.00 до 14.00.

**ГРАФИК**  
**приема пищи в школьной столовой**  
**2020-2021 учебный год**

<b>питание</b>	<b>Кто питается</b>	<b>Время приема пищи</b>
завтрак	1 – 4 классы	10.20 - 10.40
обед	5 – 11 классы	11.15 – 11.35
обед	подвозные учащиеся (1-11 классы)	12.55 - 13.10

Стоимость питания на 2020-2021 учебный год установлена в размере завтрак для 1-4 классов =65,49 рубля; обед для 5-11 классов = 60,00 рублей, обед для подвозных учащихся 1-11 классов =25,00 рублей.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

В течение учебного года расход средств составил:

**ФБ (1-4 кл)** - 304243,01 ( триста четыре тысячи двести сорок три рубля 01 копеек).

**ФБ (5-11 кл)** – 95800,22 ( девяносто пять тысяч восемьсот рублей 22 копейки).

**РБ** – 99411,89 ( девяносто девять тысяч четыреста одиннадцать рублей 89 копеек).

**Родительская плата**- 62744,58 ( шестьдесят две тысячи семьсот сорок четыре рубля 58 копеек).

**Пришкольный участок** – 40839,96 ( сорок тысяч восемьсот тридцать девять рублей 96 копеек).

**Фактический расход** составил: 603039,66 (Шестьсот три тысячи тридцать девять рублей 66 копеек)

Поставщиком продукции в школьную столовую является ИП Ситников Н.Г магазин «Северянка». На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. На все продукты имеются сертификаты качества.

**Овощи:** было заготовлено на пришкольном участке

1. картофель – 1200 кг

2. морковь – 65 кг

3. свекла – 20 кг

4. капуста – 85 кг

5. помидоры – 23 кг

6. кабачок – 40 кг

Всего на общую сумму 43000,00

Все овощи оприходованы и сданы в столовую для питания детей.

#### **Система контроля**

Для контроля над работой пищеблока создана бракеражная комиссия. В её обязанности входит:

- контроль за поступающей продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам.

- проверяет санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складских помещений и других помещений.

- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

- контролирует разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- контролирует наличие суточной пробы.

В школе ведутся два бракеражных журнала.

В течение учебного года ежемесячно согласно плана-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Результаты проверок отражены в актах проверки школьной столовой, всего было составлено 9 актов.

Вопросы организации питания были рассмотрены на Педагогических советах, заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.

Проведено анкетирование родителей по организации питания. Результаты представлены на официальном сайте ОО.

Ребята с удовольствием посещают школьную столовую.

В 2021-2022 учебном году удешевление питания в школьной столовой планируем провести за счет пришкольного участка, собрав урожай овощей на сумму 43 тыс.рублей.

### **Задачи по организации и развитию школьного питания на 2021-2022 учебный год:**

1. обеспечение бесплатным питанием льготных категорий учащихся, а также всех учащихся 1-4 классов;
2. создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. повышение культуры питания, пропаганда здорового образа жизни;
4. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
6. проведение мониторинга по организации питания.

21.06.2021

Заместитель директора школы по ВР: И.А. Мартынова